Piero Pittaro

IL VINO FA MALE ALLA SALUTE DI CHI NON LO BEVE

RIFLESSIONI SU UN DISEGNO DI LEGGE.

"Dagli amici mi guardi Iddio, che dai nemici mi guardo io". Pressapoco così recita un vecchio adagio, oggi più vero che mai. Sto raccontando della "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati" datata 26 marzo 1998, in discussione in Commissione per la solidarietà sociale. Già, cari lettori un tantino distratti, esiste anche un Ministero per la solidarietà sociale, da poco creato, che deve pure far qualcosa. E per farlo ora se la sta prendendo col vino, con la birra, con la grappa e via elencando.

Che si cerchi di limitare l'ABUSO dell'alcol è cosa ragionevole. Ma la legge in discussione parla di USO.

I più colpiti sono i superalcolici, ma anche vino e birra non escono indenni.

Mi sorprende l'ingenuità di queste proposte, che non tengono conto né della situazione reale dell'"uso" degli alcolici, né degli attuali consumi, né dell'esperienza altrui. Spieghiamoci meglio. Negli anni '20 gli Stati Uniti d'America proibirono l'uso dell'alcol in qualsiasi forma. Catastrofe, aumento enorme degli alcolisti. Retromarcia immediata. In Italia, ma possiamo dire in Europa, il consumo del vino in trent'anni è dimezzato.

Più che dimezzato quello dei superalcolici.

In leggero aumento la birra. Domanda? Serve ora una legge limitativa, ora che le galline sono scappate dal pollaio?

Altra osservazione. L'indicazione in etichetta che l'"uso" di bevande alcoliche fa male. Proprio ora, signori onorevoli, che la scienza medica ufficiale, ha rivalutato enormemente un corretto uso del vino, tanto da consigliare

un paio di bicchieri a pasto? Continuiamo con queste osservazioni. Dice la proposta di legge: "Art. 7 – Disposizioni sulla etichettatura dei prodotti – I Produttori o gli importatori o i distributori di bevande alcoliche e superalcoliche provvedono a stampare sulle etichette *dei rispettivi prodotti informazioni relative alle conseguenze sulla salute che derivano dai medesimi prodotti, secondo le modalità definite ecc ecc. Qui veramente vien da ridere. Per il vino, specialmente quello rosso dobbiamo riportare i consigli della scienza medica americana, quella cioè che consiglia il vino a pasto come antinfarto e anticancerogeno? Oppure dobbiamo scrivere "attenzione-veleno"? Scherzi e prese per i fondelli a parte, cerchiamo d'esser seri. La commissione summenzionata si occupa degli alcolisti, ossia di coloro che abusano. Ma basta un'indicazione in etichetta per evitare l'abuso? Se così fosse, si potrebbe fermare di colpo l'uso di stupefacenti, l'eccesso di fumo, la velocità sulle strade. Basta leggere la disposizione e il problema è risolto. Non è così! Né il problema si risolve con una legge. Forse è un modo pilatesco per dirti a posteriori: "te l'avevo detto".*

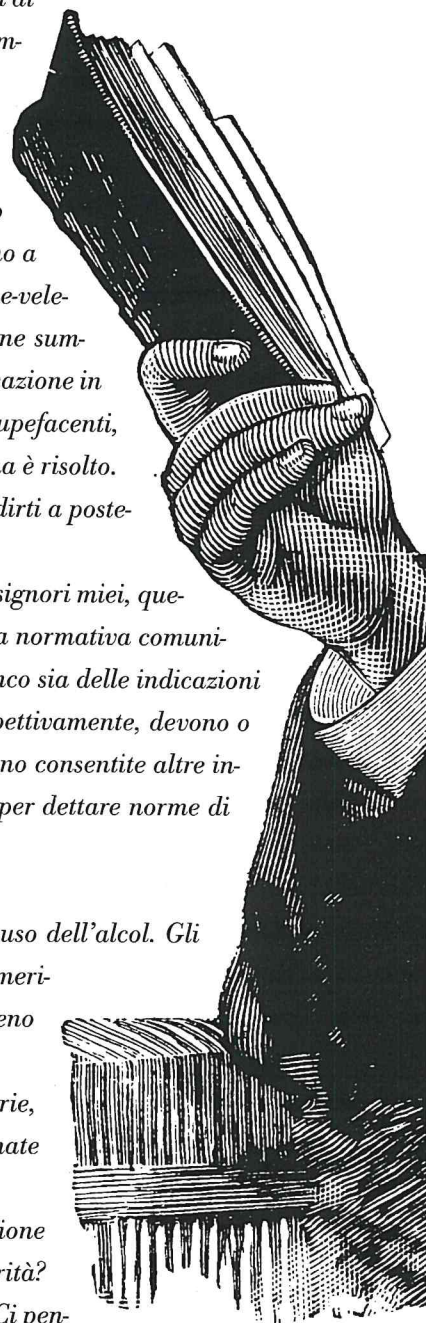
La legge si occupa anche di pubblicità alle bevande alcoliche (capo V art. 13). Ma signori miei, queste cose sono già regolamentate dell'Unione Europea. Scrive Alberto Sebellico: "La normativa comunitaria segue una filosofia diversa da quella nazionale: essa contiene un preciso elenco sia delle indicazioni obbligatorie (in etichetta, pubblicità ecc. N.D.R.) sia di quelle facoltative che, rispettivamente, devono o possono figurare sui recipienti; al di fuori di quelle espressamente previste, non sono consentite altre indicazioni. In tale quadro, la legislazione nazionale si può manifestare solamente per dettare norme di attuazione allorché previste dal diritto comunitario".

Concludiamo con alcune domande e alcune osservazioni.

- Solo gli Stati Uniti d'America impongono una scritta precisa in etichetta sull'abuso dell'alcol. Gli USA sono lo Stato che negli anni '20 ha imposto il divieto dell'uso dell'alcol. Gli americani sono quel popolo che dal lunedì al venerdì beve Coca Cola, per poi fare il pieno d'alcol sabato e domenica.

- La Francia si è data una regolamentazione in attuazione con le norme Comunitarie, ma si è ben guardata dal far scrivere queste stupidaggini in etichetta. V'immaginate una bottiglia di Champagne con la scritta "attenti, fa male alla salute"?

- Ma queste norme non devono valere, eventualmente, per tutti i cittadini dell'Unione Europea e non solo per noi. O noi vogliamo metterci da soli in condizioni d'inferiorità?

Signora Ministro di questo Ministero inutile, per cortesia, ci lasci lavorare in pace. Ci pensa già Visco a renderci la vita difficile. O se proprio volete scrivere qualcosa in etichetta, scrivete ciò che saggiamente e acutamente suggerisce il conte Riccardo Riccardi, parafrasando un celebre detto dell'on. Andreotti: "Il vino fa male alla salute di chi non lo beve"

SOMM

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'**ERSA** -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Bruno Augusto Pinat.
Direttore: Flavio Culot.

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432 297068 /
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180.

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini.

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani.

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi,
Tiziana Del Fabbro,
Maria Paola Frattolin,
Cesare Govi,
Gianni Pistrini.

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
Gianni Bignucolo, un rappresentante
dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici, e un rappresentate
per ciascuno dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico:
Ferruccio Montanari.
Impaginazione:
Giovanna Bianchi.

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA;
Foto Gallino, pg. 8, 10-11, 12, 47;
Foto Ligugnana, pg. 25;
Walter Menegaldo, pg. 47;
I disegni delle pagine 23-28,
sono cortesia di Mario Micossi.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XVI n. 2.
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel luglio 1998.

In copertina:
Ciclo dei mesi: agosto, affresco, secolo XV.
Magredis di Povoletto, chiesa di S. Pietro.

L'Editore si dichiara pienamente disponibile a regolare eventuali pendenze, relative a testi e illustrazioni, con gli aventi diritto che non sia stato possibile contattare.

L'EDITORIALE

ARIA DI FESTA

A R I O

MONTASIO
CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

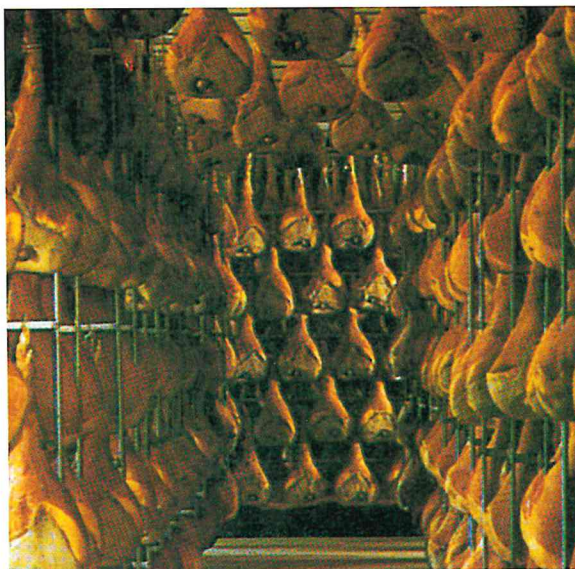
100%
FRIULIGRAMMA

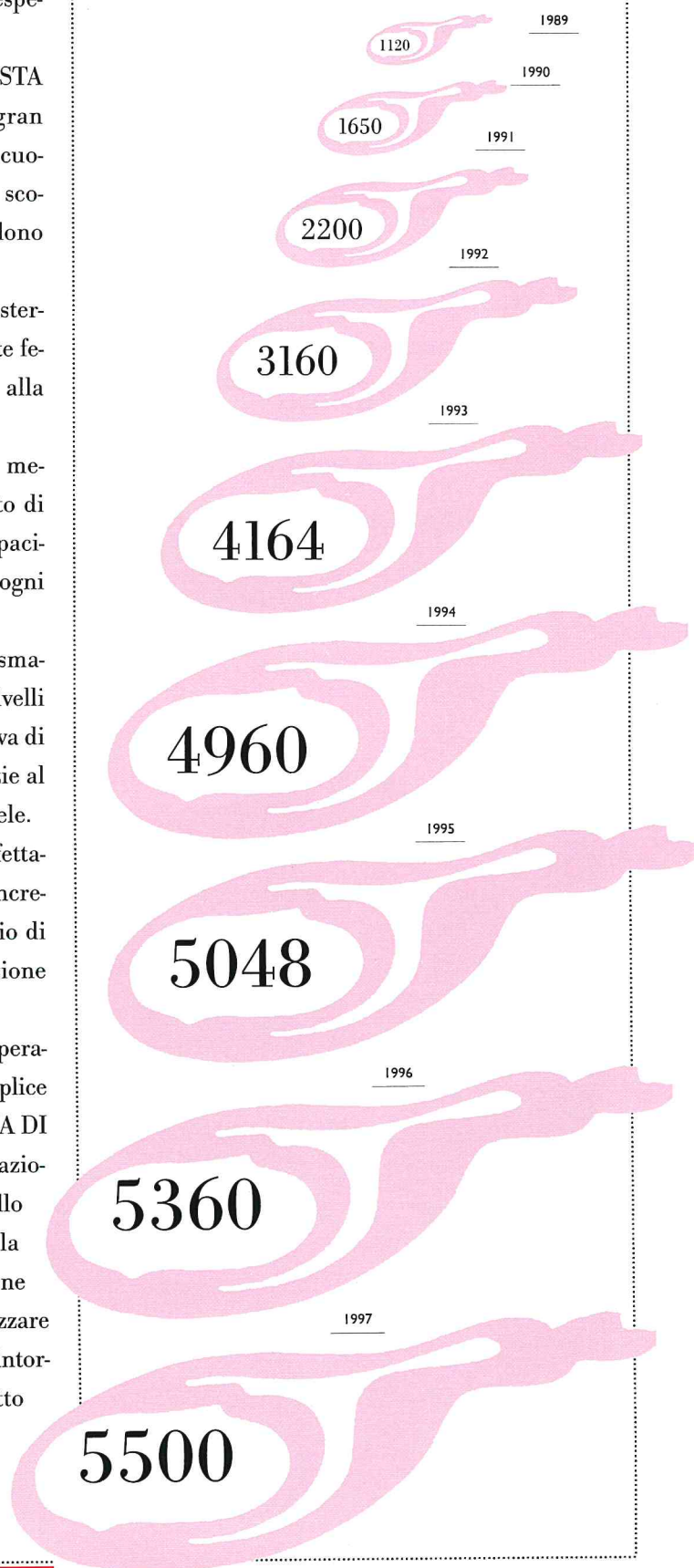
DAL 21 AL 24 AGOSTO
SI CELEBRA "IL MAGNIFICO"

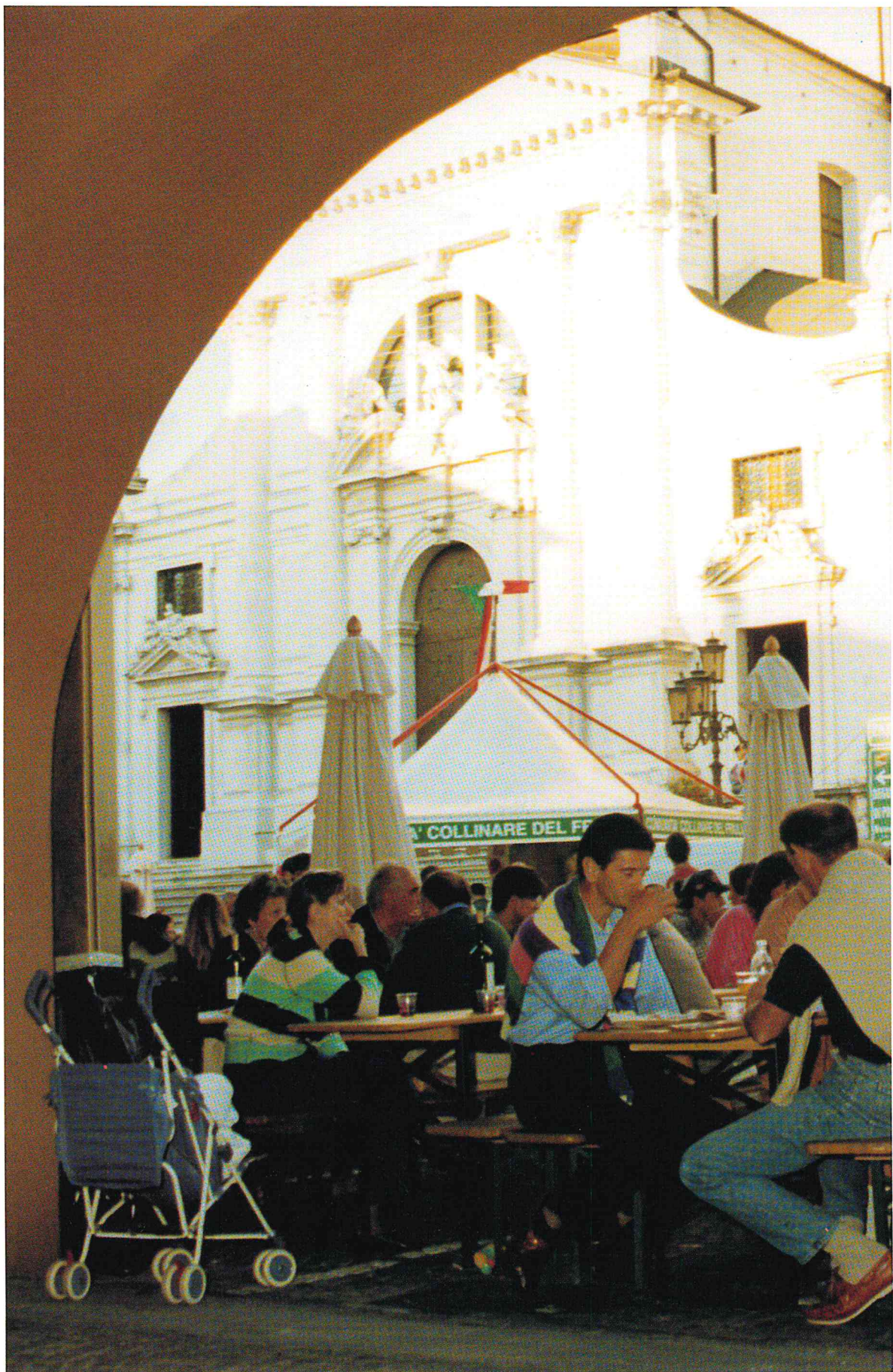
ALLA SCOPERTA DEL PROSCIUTTO DI S. DANIELE

Tra le tante esperienze inusuali che si possono fare ad ARIA DI FESTA, la più straordinaria è sicuramente quella di penetrare nell'ombra misteriosa di un salone di stagionatura e di rimanere incantati quando la guida decide di accendere la luce. Accade migliaia di volte nel corso della manifestazione che ogni anno, durante l'estate, si celebra in onore del famoso prosciutto friulano, ed i visitatori, che hanno perfino dovuto fare qualche minuto di coda paziente per entrare nel prosciuttificio, rimangono a bocca aperta di fronte all'incanto di qualche decina di migliaia di prosciutti di San Daniele che escono improvvisamente dal lungo sonno della stagionatura.

Perfettamente allineati sulle loro rastrelliere, uno uguale all'altro, con il loro colore caldo e solare, costituiscono una autentica sorpresa. A questo punto, fioccano le domande cui la guida, con pazienza, risponde arrangiandosi anche con interlocutori tedeschi o francesi ...

È questo il "fronte interno" nascosto di ARIA DI FESTA, quello che le cronache non riescono a cogliere se non di sfuggita. Eppure, è il più straordinariamente importante, dato che da questa esperienza escono altrettanti consumatori affascinati

e, soprattutto, informati e consapevoli. Quasi altrettanti "testimonial" per il prosciutto di San Daniele, sicuramente resi più autorevoli dall'entusiasmo di una "scoperta" che conforta la loro esperienza quotidiana di consumatori.
Ognuna delle "aziende aperte" di ARIA DI FESTA sostiene questo "fronte interno", ponendo gran cura nell'allestimento delle visite guidate nel cuore del proprio prosciuttificio. Ed i visitatori, scoperta la concreta possibilità della visita, attendono pazientemente il loro turno.
Nel frattempo, attorno, si dipana il "fronte esterno" di ARIA DI FESTA, quello autenticamente festoso, l'happening del prosciutto che dà vita alla sua degustazione da Guinness dei primati.
È questa l'ARIA DI FESTA che conosciamo meglio, la kermesse internazionale del prosciutto di San Daniele, l'appuntamento annuale con la pacifica invasione della città che celebra il rito ad ogni fine di agosto.
Quattordici edizioni di successo e non una smagliatura, anzi: la festa continua a crescere a livelli inaspettati, grazie ad una formula organizzativa di volta in volta più raffinata e, soprattutto, grazie al grande "amore" per il prosciutto di San Daniele.
Nella scorsa edizione del 1997, i prosciutti affettati sono stati più di 5.500: si tratta di numeri incredibili se si pensa che tutto avviene nello spazio di un week end lungo, con sole 40 ore a disposizione tra il venerdì ed il lunedì sera.
Le presenze di visitatori hanno raggiunto e superato la soglia del mezzo milione di persone, complice il "bello stabile" regalato dal buon Dio ad ARIA DI FESTA dello scorso anno. Sempre più internazionale il pubblico e sempre più "lontano" quello italiano: ne sanno qualcosa gli alberghi della Provincia di Udine – per i quali la manifestazione è diventata un evento stagionale da calendarizzare con largo anticipo – che per un ampio raggio intorno a San Daniele registrano da tempo il tutto esaurito.
Quest'anno, ARIA DI FESTA si svolgerà dal 21 al 24 agosto: una scelta leggermente antici-

pata, scaramanticamente alla ricerca del bel tempo.
La formula del "parco" è stata ancora una volta ottimizzata: otto "aziende aperte" nelle posizioni più strategiche, collegate con bus-navetta. A proposito, vale la pena di ricordare che nella scorsa edizione (record su record) si raggiunse l'impiego contemporaneo di 54 pullman per il servizio interno: ve lo immaginate il "rodeo" di 54 corriere, zeppe di visitatori in giro per ARIA DI FESTA?
Gli stands del centro storico, cuore primordiale della festa, sono stati ulteriormente articolati ed attrezzati, alla ricerca di spazi ombrosi e coperti: oramai è certo che non si fanno più code, per assaggiare il prosciutto ad ARIA DI FESTA.
Sedici produttori friulani daranno vita alla vetrina del "Vigneto" presso tutti gli stands di degustazio-

ARIA DI FESTA XIII edizione

IL "PARCO":	
❶ **centro storico** Piazza Duomo (Crup) Piazza Vittorio Emanuele Piazza Pellegrino Castello Piazzale IV Novembre	Prosc. Castello
❷ **sud**	Zanini
❸ **nord**	Picaron I Nestlè
❹ **zona industriale**	Fiorucci Levoni A1B Brendolan Morgante Principe Alfriuli
❺ **est**	Picaron II

ne, mentre la sfilata del "100% Friuli" sarà completata dall'oramai consueto assaggio di formaggio Montasio ai giardini di piazza IV Novembre.
Sulla scorta della trovata sperimentale del 1997, ci saranno anche quest'anno due serate di "... aspettando Aria di Festa", il mercoledì 19 ed il giovedì 20 agosto: l'occasione per assaggiare una fetta di prosciutto o bere una buona birra ascoltando musica di qualità. L'anticipazione, se così si può chiamare, interesserà i soli stands del Castello e di piazza IV Novembre.
Altre novità risultano sparse nel corso delle quattro giornate di festa: come al solito, i relativi dettagli saranno noti all'ultimo momento. Saranno autentiche sorprese per i visitatori, madrina del vernissage compresa.
La ricorrenza di ARIA DI FESTA è sempre l'occasione per uno spunto di riflessione sul prosciutto di San Daniele, che ne è l'interprete unico ed incontrastato.
La produzione, nel 1997, è cresciuta di un meditato 3% ed ha quindi rasentato il milione ed ottocentomila "pezzi". L'andamento delle esportazioni si mantiene positivo (+9,5% nel 1997), grazie anche alle nuove vendite negli Stati Uniti, incominciate per l'appunto nel 1997 e tuttora in fase di crescita.
Il principale "cliente non italiano" resta la Francia, che continua ad assorbire il 50% delle esportazioni, con qualche buona spanna di distacco sui mercati di lingua inglese e tedesca.
Gli standards qualitativi del prodotto presentano un quadro di costante miglioramento, con i parametri di "dolcezza" del San Daniele stabilmente ancorati al di sotto del 6% in contenuto di sale (considerato quest'ultimo la soglia per il vero prosciutto "dolce").
Con il buon risultato qualitativo si interfacciano risultati economici di rilievo: il San Daniele costituisce una aliquota variabile tra il 13 ed il 14% dei consumi nazionali complessivi di crudo, con un trend di crescita che nel 1997 è stato accreditato attorno al 7% su base annua.
Ne è riprova la situazione di autentico "sotto-scorta" registrato già alla fine dello scorso giugno, prima ancora dell'inizio delle grandi vendite della stagione estiva '98.
Dal I° gennaio 1998, inoltre, il sistema di controllo della DOP "Prosciutto di San Daniele" è evoluto nei dettami della legislazione comunitaria ed è stato affidato all'Istituto Nord Est Qualità, appositamente costituito per rispondere ai requisiti richiesti dalla norma internazionale.
Di questa realtà parleremo diffusamente in una prossima occasione; ci limitiamo per ora ad osservare che l'INEQ, oltre a certificare il "San Daniele", agisce da qualche tempo anche per il controllo del " Prosciutto Veneto Berico Euganeo" ed opererà in breve anche per l'altra DOP dell'agroalimentare friulano: il Formaggio Montasio, compagno di viaggio nel "100% Friuli".
Il cambio della guardia tra il consorzio ed il nuovo Istituto è avvenuto alla fine di un processo evolutivo intensissimo, per il quale il sistema produttivo di San Daniele è riuscito a crescere dando vita ad una struttura autonoma di certificazione che, rapidamente, ha perfino creato opportunità per altre DOP.
Il consorzio resta comunque il depositario del "disciplinare" (termine di origine comunitaria che definisce l'insieme delle regolamentazioni del sistema della DOP) e l'incaricato dallo Stato per l'esecuzione della attività di vigilanza contro frodi e contraffazioni e della tutela internazionale della denominazione di origine (messa di recente a dura prova da una certa recrudescenza di falsificazioni in alcuni dei principali paesi di esportazione: la frode, pur con tutti i suoi effetti pregiudizievoli, è comunque sintomo di successo).
Questo "San Daniele d'autore", che aggiunge ora alla qualificazione "storica" di controllato e protetto quella più moderna di "certificato" e che da aprile di quest'anno anche i Giapponesi possono assaggiare – e sembra lo stiano apprezzando parecchio – è l'anfitrione di ARIA DI FESTA 1998, con una XIV edizione che si annuncia all'altezza della propria oramai consolidata tradizione

SIGILLI ALLE OSTERIE

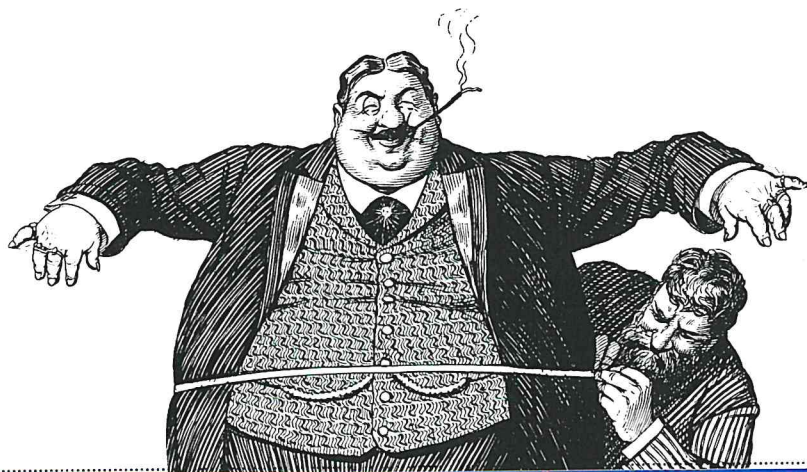
"Ci sono al mondo più vecchi ubriaconi che vecchi medici"
Rabelais

*Una notte di giugno del 1998, squilla il telefono accanto al letto del Ministro della Sanità Rosy Bindi in ospedale per via d'un intervento di prostata. È il Ministro della Pubblica istruzione Luigi Berlinguer. "Ciao Rosy, come va. Sono Gigi della Pubblica istruzione" – "Oh ciao Gigi, sto meglio, però sempre un mal di denti e le tonsille infiammate" – "Beh sai, sempre per un po' fa male la parte operata. Scusami l'importunità è per quella scritta 'Il vino nuoce gravemente alla salute' sull'etichetta. Ci vorrebbe una rettifica del vocabolario, non si può demonizzare il vino e non un cenno all'Ebbrezza. Quindi non più '*Ebbro, persone in stato euforico grazie al bere'*, bensì di nocivo piacere. L'Ebbrezza è imputabile al bere, quindi disdicevole e dannosa" – "Si però c'è l'ebbrezza del volo, dell'amore, dicono... comunque pensaci tu".*

Quando uscì dall'ospedale, la Bindi si buttò anima e corpo nella sua battaglia contro le devastazioni provocate dal vino. D'accordo coll'autorità ecclesiastica provvide a far stampigliare sui calici della messa "Salva l'anima, ma nuove gravemente alla salute", *e lo stesso per la formula della comunione* "Questo è il mio sangue, ma nuoce gravemente alla salute". *Fu poi la volta delle opere d'arte: sparirono dalle sculture paleocristiane tutt'i simboli cristologici della vite; rimosse le pitture rappresentanti Bacco, o coperta con intonaci lustrali; giunse lo zelo a sostituire l'effige di Noé "l'inventore del sacro licore" che salva dal diluvio in genere umano animale e vegetale, fra cui la vite, con Romano Prodi, traghettatore dell'Italia in Europa. La crociata salutistica antienoica andava di pari passo colla liberalizzazione e la diffusione degli stupefacenti, buoni a vincere il vizio del bere. Nel giuramento militare introdotta la formula "In nome della salute del popolo italiano, giuro che non berrò mai vino".*

Una sera la gente trovò le osterie chiuse coi sigilli del tribunale. Via Viola, a Udine, sbarrata, zona infetta, gli osti sott'accusa di attentato alla salute pubblica, tutti dentro.

Memorie sfocate quelle d'una trentina d'anni fa. Quando la direzione didattica di Modena, agli scolari dalla terza alla quinta elementare, faceva distribuire a metà mattina mezzo bicchiere di Lambrusco e una scaglia di grana contro l'insidie della fame nascosta. E malgrado un maestro di Castelnovosotto facesse marcire la scolaresca al canto cadenzato di "Sobria è la tristezza, ebbra l'allegrezza", *– son venute su generazioni collo 0,6% degl'alcolisti di tutt'Italia.* "Val più la parola d'un alticcio di quella d'un piccoliccio?" *era l'interiezione dei giocatori nelle osterie della Bassa, ove le serate andavan via, scopone a tre (o quattro?) bottiglie di Grasparossa a testa. Non merito della moderazione, bensì dell'enocianina del Lambruscone, il nero della buccia: digestiva dispensatrice di leni digestioni e di tutte le vitamine immaginabili e possibili, dunque alimento completo. E adesso salta fuori che "Nuoce gravemente alla salute". M'andiamo, dice Vassalli, come si fa a deturpare la bottiglia, fatto di cultura come il libro, con quell'oscena minaccia. Gaudio è il bere con discernimento (stando attenti a non eccedere nel discernimento), salute anche quando, qualche volta, si va oltre per vedere più alto.*

"Mai un bicchiere di vino, mai una sigaretta" si vanta un ometto da due giorni in unità coronarica, "E allora i due infarti?" faccio io. Lui orgoglioso della sua virtù si volta dall'altra parte e fa finta di russare. "Ma lo sa, buon uomo, che i vecchi ubriaconi seppelliscono i vecchi medici?".
Ah, scordavo, e i miei due infarti, i quattro by pass e il pace maker? non so, ma forse Teran Pignulo e Cabernet franc han giovato grandemente al mio riassetto (almeno fin adesso)

Vocabolario del vino

Continuiamo in questo numero la pubblicazione di un piccolo dizionario multilingue riguardante i termini del vino, tratto dal *Dizionario Moët-Hachette del Vino* (Edizioni Hachette). I termini principali sono tradotti (nell'ordine) in francese, inglese, spagnolo, tedesco e giapponese. L'ordine alfabetico delle sottovoci non è rigorosamente rispettato.

Abbreviazioni: * - rinvio /abusiv.- abusivo / acron.- acronimo / agg.- aggettivo / ant.- antico / avv.- avverbio / cfr.- confronta / deriv.- derivato / ecc.- eccetera / es.- esempio / f.- femminile / gener.- generalmente / intr.- intransitivo / inv.- invariabile / loc.- locuzione / m.- maschile / per est.- per estensione / per meton.- per metonimia / pl.- plurale / pop.- popolare / pron.- pronominale / s.- sostantivo / sin.- sinonimo / spec.- specialmente / tr.- transitivo / v.- verbo

Arancio s. m.
Oranger - Orange blossom - Azahar - Orangenblüte - Orenji no hana
Aroma di fiore d'arancio: odore floreale che ricorda il profumo sottile e gradevole, un misto di frutta e di rosa, del fiore omonimo.

Arancione agg. inv.
Orange - Orange - Naranja - Orange - Orenji iro no
S'intendono i riflessi e la brillantezza, di tinta arancione, di alcuni vini, indice talvolta di invecchiamento.

Archetti s. m. pl.
Jambe - Tear - Lágrima - Träne - Ashi
Archetti di vino: tracce di vino che solcano la superficie interna del bicchiere inclinato e fatto roteare lentamente, incolori, più o meno filiformi, ampi e volatili (dovute ad un fenomeno di evaporazione di liquido volatile sulla superficie del vino a contatto della parete interna del bicchiere). Sin.: lacrima. *Un vino ricco di glicerina forma degli archetti, delle curvature.* Cfr. gamba.

Ardore s. m.
Ardeur - Firey - Ardor - Feurigkeit - Yaketsuku youna
Carattere di un vino corroborante e corposo che procura bruciori, fattore di squilibrio.

Area s. f.
Aire - Area - Región - Bereich - Chiiki
Area di denominazione controllata.*

Argilla s. f.
Argile - Clay - Arcilla - Ton - Nendo
Roccia sedimentaria e componente del suolo che influisce sulla qualità dei vini procurando vigore e fermezza. Utilizzata per la vinificazione: argilla chiarificante, la bentonite*.

Argilloso, A agg.
Argilo - Clayey - Arcilloso, A - Tonhaltig - Nendo no
Indica la presenza di argilla nel suolo in proporzioni consistenti (es. calcare argilloso, silice argillosa).

Armonioso agg.
Harmonieux - Harmonious - Armónico - Harmonisch - Chouwa no toreta.
Si dice di un vino il cui sapore e l'insieme dei componenti appare strutturalmente equilibrato ed atto a determinarne il grado di qualità e d'intensità soprattutto olfattivo.

Aroma s. m.
Arôme - Aroma - Aroma - Aroma - Aroma
Sensazione olfattiva dei vini, aggregato di odori elementari, gradevoli o non, percepiti direttamente o a posteriori (designa principalmente le sensazioni olfattive percepite in bocca durante la degustazione) e nettamente riconoscibili nei vini maturi (*aromi primari* o varietali); altri detti fermentativi (*aromi secondari*) o che si sviluppano alcuni mesi dopo la fermentazione (*aromi terziari*, componenti il cosiddetto bouquet del vino). I componenti degli aromi sono assai numerosi: acidi, alcool, aldeidi, chetoni, esteri, fenoli volatili, composti terpenici, ecc., che oggi possiamo scomporre e analizzare con precisione (es. gli odori di biancospino, di mandorla amara, di cannella o di giacinto, prodotti rispettivamente da aldeidi anisiche, benzoiche, cinnammiche e feniletileniche). Gli *aromi*, tipici di alcune uve (es.: moscato, riesling), di una denominazione, di una regione, di un vino o una specialità di vino, sono numerosi.

Aromatico agg.
Aromatique - Aromatic - Aromático - Aromatisch - Houkou sei no
Composti aromatici: composti della serie benzenica, odoriferi molto numerosi. *Serie aromatica*: composti fenolici ottenuti dall'acido shikimico precursore degli amminoacidi aromatici e fenolacidi. *Vino aromatico*: vino ricco di aromi*. Si dice di un vino che esala qualche aroma pur contenendone altri più pronunciati, che possiede aromi potenziali.

Arricchimento s. m.
Enrichissement - Enriching - Enriquecimiento - Anreicherung - Kajuu toubun kyouka
Operazione per mezzo della quale viene arricchita la titolazione alcoolimetrica del mosto (mediante zuccheraggio, addizione di mosto d'uva concentrato, concentrazione* dei mosti) o del vino da tavola (mediante concentrazione frigorifica).

Arrosto s. m.
Rôti - Roast - Asado - Bratengeruch - Yakiniku
Odore animale che ricorda quello della carne arrosto. Odore di candito, di troppo maturo, che ricorda quello della frutta cotta (uva) al sole. *Un aroma, un gusto di arrosto.*

Artemisia s. f.
Armoise - Artemisia - Artemisa - Wermutkraut - Yomogi
Odore vegetale caratteristico di certi vini ammuffiti, che ricordano l'odore dell'artemisia o dell'assenzio.

Arzente agg.
Brûlant, ante - Fiery - Ardiente - Feurig - Hi no youna
Si dice di un vino forte, ricco d'alcool, che procura una sensazione di calore, *acquaviti arzenti* (termine dannunziano).

Ascendente agg.
Montant - Up front - Penetrante - Aufsteigend - Atama e noboru
Si dice di un vino ricco di alcool e di componenti volatili.

Asparago s. m.
Asperge - Asparagus - Espárrago - Spargel - Asuparagasu
Odore che ricorda quello degli asparagi cotti.

Aspetto s. m.
Robe - Colour - Capa - Robe - Robu
Colore di un vino, intensità e limpidezza di un colore particolare (identità del vino, stato di salute). *Di bell'aspetto. Di dubbio aspetto, sporco, spento, torbido. Aspetto dorato, ramato, rubino.*

Aspirare v. tr.
Humer - Inhale - Aspirar - Einatmen - Suikomu
Inalare un aroma per apprezzarlo durante la degustazione.

Asprezza s. f.
Aspérité - Asperity - Aspereza - Rauhheit - Togetogeshisa
Caratteristica di un vino ruvido, aspro e astringente.

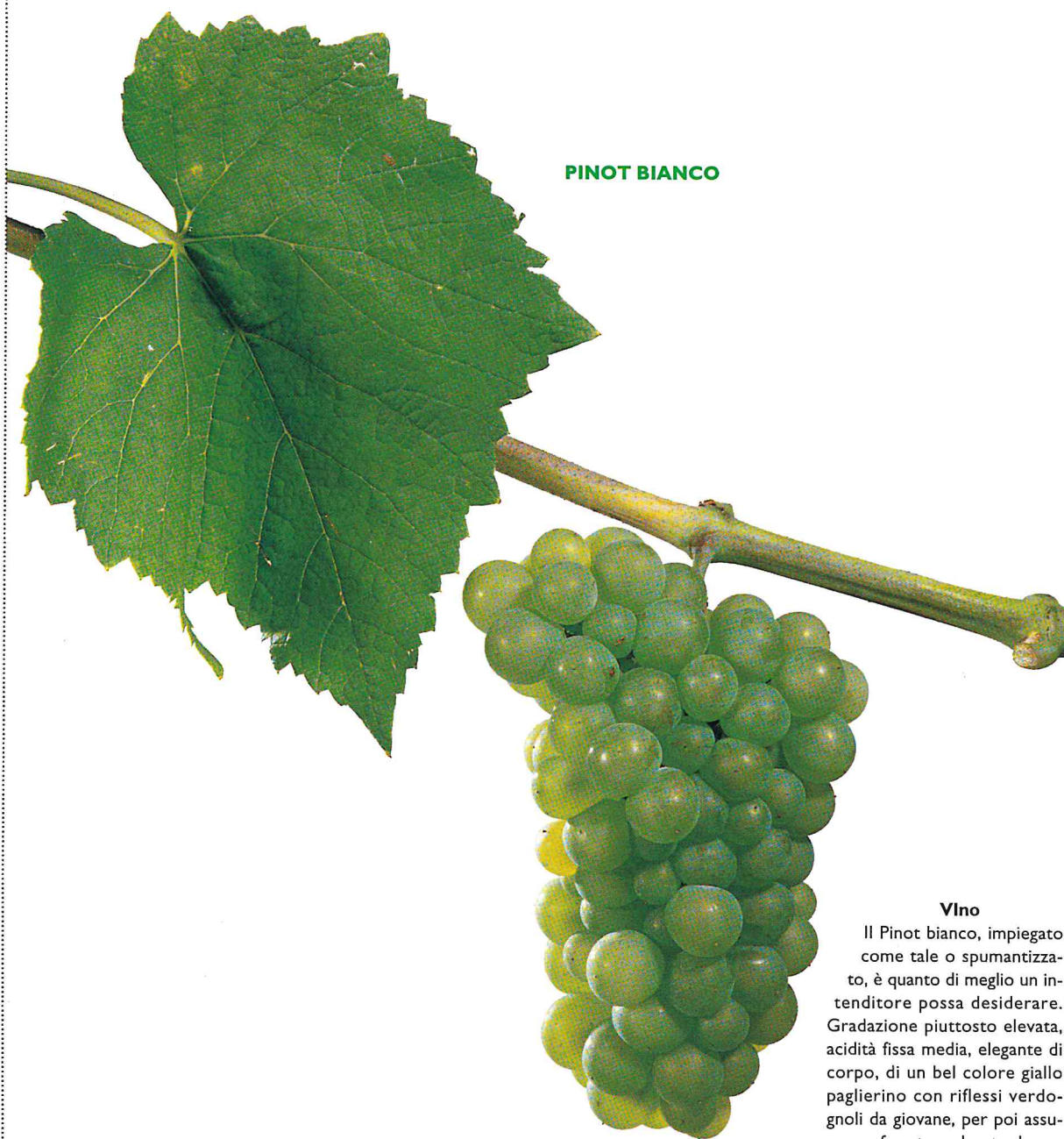
Asprigno agg.
Aigrelet - Vinegarish - Acre - Leicht Säuerlich - Karui sanmi no
Si dice di un vino leggermente acido, con una punta di acredine.

Aspro agg.
Âpre - Pungent - Áspero - Herb - Shibui
Si dice di un vino astringente che produce una sensazione di ruvidezza. S. deriv.: asprezza.

Assaggiare v. tr.
Taster - Taste - Degustar - Taster - Tasute
(Ant.) Assaporare un vino in bocca, gustarlo.

Assaggiatore, trice s.
Goûteur, euse - Taster - Degustador, ora - Prüfer (~ in) - Kantei ka
Sin. di degustatore.

Assicella s. f.
Latte - Stack - Rima - Latte - Ratto
Vino riposto su assicelle, bottiglie coricate su sottili stecche di legno, in scomparti o ammucchiate, o pallettizzate, spec. per quanto riguarda gli spumanti o lo champagne in bottiglia, durante la presa di spuma. *Bottiglie riposte dopo la spillatura*.*

Assortimento varietale
loc. m.
Encépagement - Encepagement - Encepe - Rebsortenbestand - Hatake no budou hins.
L'insieme dei vitigni che costituiscono un vigneto.

PINOT BIANCO

Cenni storici

Il Pinot bianco è uno dei tre fratelli della famiglia dei Pinot. Antichissima l'origine, dato che tracce della loro coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuti da sempre in Francia, dove Pinot bianco e Pinot nero costituiscono la base dei più famosi vini del mondo. Pinot blanc in Francia, Weissburgunder in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di Borgogna bianco, con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione. Mentre il Pinot bianco deriva certamente da mutazione gemmaria del Pinot nero, lo Chardonnay è una varietà a sé stante, anche se simile. Vitigno nobilissimo il Pinot bianco, largamente coltivato in Borgogna, dove costituisce la materia prima per i bianchi da lungo invecchiamento. Diffusissimo anche in Italia, specie in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e ora anche in Puglia.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.
Va servito fresco, come l'acqua che sgorga dalla fonte: 10-12 gradi.

VIno

Il Pinot bianco, impiegato come tale o spumantizzato, è quanto di meglio un intenditore possa desiderare. Gradazione piuttosto elevata, acidità fissa media, elegante di corpo, di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli da giovane, per poi assumere sfumature dorate durante l'invecchiamento.
Profumo delicato e contenuto, con nouances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo invecchiamento. Col lungo invecchiamento in fusti di rovere, nei barriques, come avviene in Borgogna, compariranno le fugaci sfumature di erbe rare, di sottobosco, di frutta secca, perfettamente amalgamate per la delizia dell'olfatto più raffinato. In sintesi il Pinot bianco è il massimo dei vini bianchi.

Michele Popolani

RIBALTA PARIGINA
ALLA CONQUISTA
DEI PUNTI VENDITA

UN MONTASIO DA ESPORTAZIONE

Presentare il formaggio Montasio in uno dei templi della cultura enogastronomica parigina. Per fare paragoni, come tentare di organizzare una presentazione di vini francesi sul Collio friulano. Una operazione ardita, ma alla fine il successo è stato totale. Lo sbarco nel centro gastronomico Grand Epicerie di Parigi, infatti, è citato nel bilancio delle attività '97 del Consorzio per la tutela del formaggio Montasio come una delle azioni più significative. In ottobre, in tre settimane, sono state bruciate 42 forme di formaggio tipico, proposto assieme ad altri prodotti regionali e nei menù del ristorante che affianca la grande superficie dedicata ai prodotti gastronomici. Un successo che ha convinto i responsabili del punto vendita a inserire il Montasio tra le proprie referenze. Con questa iniziativa il nostro prodotto tipico si è ritagliato uno spazio stabile tra i più celebri formaggi europei. In altre parole, ha "conquistato lo scaffale". Non si tratta di un grido di guerra, e nemmeno di uno slogan da servire già pronto proposto dai tanti guru che affollano i media. La "conquista dello scaffale" sta diventando, anche nel mon-

do dei prodotti tipici, la prima priorità, con l'obiettivo di incontrare un consumatore che, sempre più spesso in Europa e anche in Italia, sceglie la grande distribuzione. Operazioni come quella parigina rappresentano quindi un modello di riferimento, perché raggiungono il consumatore sul punto vendita, in un momento in cui è più sensibile a raccogliere segnali e informazioni sul prodotto, anche direttamente con l'assaggio. Se uniamo a questo la stabilità dei consumi alimentari in Italia, con la ormai non più rinviabile esigenza di internazionalizzare il mercato dei nostri prodotti tipici, vediamo che la promozione del Montasio nella Grand Epicerie può diventare un caso da manuale per la promozione del tipico. Orientarsi ai mercati esteri, scegliere i canali distributivi preferiti dai consumatori, cercare di trasformare l'episodicità dell'iniziativa nel punto vendita in una presenza stabile negli scaffali con l'inserimento in referenza. Tre regole semplici, ma da tenere a mente, utilizzate in questo caso con efficacia dai promotori del Montasio. E leggendo i risultati dell'indagine di mercato promossa dal Consorzio sul bacino del nord-est nel corso del '96 e del '97, diffusi nel corso dell'assemblea annuale che si è svolta a fine maggio a Casarsa della Delizia, arriva una ulteriore conferma della bontà delle scelte intraprese: nel bacino locale, ormai, il Montasio è assolutamente ben posizionato nella mente dei consumatori. Il prodotto è conosciuto dal 98% degli abitanti in Friuli-Venezia Giulia e dal 72% in Veneto. Per aumentare la dif-

fusione del prodotto, quindi, la scelta dell'orientamento ai nuovi mercati è quasi obbligata.
Anche perché, dal punto di vista della qualità, il prodotto non teme rivali. La ricerca, infatti, mette in evidenza il fatto che i maggiori consumatori di Montasio sono quelli che rientrano nelle categorie (i ricercatori parlerebbero di segmenti) definite "Buongustai" e "Salutisti". Insomma, gli appassionati del Montasio sono gli appassionati dei prodotti di qualità, ma anche gli attenti al benessere e alla linea. Le carte del Montasio, dunque, sono tutte in regola. Anche dal punto di vista degli standard europei. Sta infatti per essere attivato il nuovo regime di controllo affidato ad un organismo esterno al Consorzio, l'Istituto Nord-Est Qualità - nato inizialmente, in ossequio alle regole comunitarie, su iniziativa dei produttori del Prosciutto di San Daniele, delle aziende di macellazione e delle associazioni professionali - a cui hanno aderito anche i produttori di Montasio. La filosofia è quella della delega e dell'autocontrollo. Saranno i produttori, seguendo un manuale qualità, a certificare l'esatto rispetto delle procedure e dei parametri che definiscono il Montasio Doc: dalla provenienza del latte, ai metodi produttivi, alla stagionatura. L'Istituto, naturalmente, vigilerà sul tutto. Varo ufficiale dell'iniziativa: primo luglio 1998. Un ulteriore strumento di garanzia che permetterà a più di un milione di forme di Montasio all'anno - è questo l'ordine di grandezza produttivo, per oltre 80mila quintali di prodotto - di arrivare puntuali all'appuntamento con il consumatore europeo

VIAGGIO AL CENTRO DELLA CUCINA FRIULANA

INCONTRO CON GLI CHEF

Produrre e interpretare

Chi la definisce semplice, chi la trova essenziale, chi ricca di echi lontani, mitteleuropea e, insieme, balcanica e un po' orientale, marinara e campagnola.

La cucina del Friuli-Venezia Giulia, con in sé le tracce di dominazione, di innumerevoli convivenze etniche, culturali e sociali, di frequentazioni emporiali, appare sicuramente singolare ed appartata nel panorama italiano, e ancora poco conosciuta rispetto a quella di altre regioni che occupano posti ben precisi nell'immaginario dei buongustai.

Eppure, chi la incontra non la dimentica, ed anzi l'ama con curiosità e stupore perché porta in tavola sapori antichi e attuali. Anzi: futuribili.

Sapori, fragranze, colori di cibi appartenenti ad una cultura quotidiana ricca di declinazioni e personalizzazioni territoriali e che l'estro di grandi cuochi sa ricreare e trasformare. Suggerendo indirizzi e strategie per l'economia agroalimentare e gastronomica regionale degli esordi del terzo millennio.

Se, infatti, la cultura agroalimentare d'una terra è il risultato dinamico delle tante sintesi tra materie prime, tecnologia produttiva, tradizione ed arte culinaria in divenire, in questo gioco, inevitabilmente di squadra, un ruolo importante spetta proprio agli chef.

Essenziale il loro punto di vista soprattutto quando nel loro sfaccettato osservatorio c'è anche la lente di esperienze professionali all'estero e di appuntamenti-vetrina nei paesi stranieri. Scelte, curiosità, rifiuti, incertezze, entusiasmi della clientela diventano bussola per orientarsi nel presente, per tracciare future rotte di navigazione tra dispensa e fornelli, per capire in cosa è grande la nostra cucina, per dire come sarà o dovrà essere.

Facendo, naturalmente, i conti con quanto si può trovare nella nostra madia.

Se, infatti, nel cesto delle materie prime, la varietà e l'opulenza non sono – come già detto – quelle proprie di altre regioni d'Italia, spiccano però (come recita un fortunato slogan) soprattutto *i buoni friulani che si impongono nel mondo*, e cioè il prosciutto con il marchio San Daniele a denominazione d'origine protetta, il formaggio Montasio anch'esso DOP e i vini delle otto zone DOC.
Vale a dire, quei protagonisti del 100% Friuli-Venezia Giulia accanto ai quali si dispiega un nutrito esercito di ghiottonerie a cui l'arte culinaria di queste parti – sobria, rigorosa, ma pronta a reinventarsi continuamente – sa dare ali.
Un esercito composto dai deliziosi prosciutti e salumi affumicati di Sauris e da quelli della tradizione carsolina, dalle ricotte affumicate, dagli straordinari formaggi di malga e da quelli salati di Enemonzo e della Val d'Arzino, dai fagioli della Carnia, dai delicati asparagi bianchi di Tavagnacco, dalle farine di granoturco per celebrate polente.
Si affiancano il miele e nelle sue tante fragranze, gli aceti e l'olio che umilmente ma con tenacia si riappropria di colline soleggiate e ariose rinverdendo una presenza florida nei secoli andati. Danno poi manforte le infinite grappe di antico casato e i distillati, le gubane e i dolci in cui rieccheggiano note venete o mitteleuropee, mentre la fruttiera si riempie soprattutto di ottime mele e di kiwi di eccellente qualità, di pere, pesche, ciliegie, gustose castagne.
Insieme a tutto ciò la madia friulana, attingendo a tradizioni del passato o a nuove sperimentazioni, offre specialità – trota, oca, selvaggine – che alimentano filoni di gastronomia che costantemente si arricchiscono di nuove proposte per andare incontro al gusto dei consumatori e, al tempo stesso, provocarlo.
Cercare la qualità, anzi l'eccellenza, è – allora – la parola d'ordine.

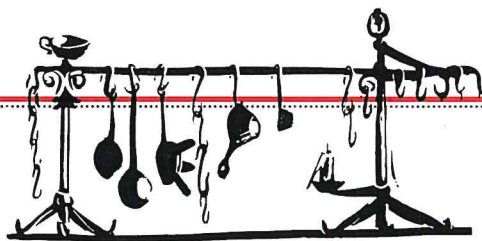
Da sinistra: Giovanni Cossetti, Vinicio Dovier, Giorgio Busdon.

Un cuoco per amico

Andare al ristorante oggi è anche una scelta culturale, un'operazione intellettuale, una ricerca di nuove conoscenze. Superato il concetto di *mangiare per vivere* e scartato quello di *vivere per mangiare*, l'opzione è quella di **mangiare per gustare**, cercando colori, profumi, sapori, emozioni da archiviare e ritrovare, facendo dell'incontro con ogni piatto brevi ed intensi stages di cultura alimentare – che, poi, significa storia, economia, tradizione, mestiere, arte – divenendone consapevoli. Avere un cuoco, anzi, molti cuochi, per amici ed alleati, allora è importante.
Lo ha capito bene l'ERSA che, attraverso le parole del suo presidente Bruno Augusto Pinat, all'ultimo congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi, tenutosi a Grado in primavera, ha annunciato una più stretta alleanza con gli chef per promuovere con successo l'agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia nel mondo.
E loro, i cuochi, di idee ne hanno, non solo per quanto riguarda cibi e prelibatezze, ma anche in fatto di "politica gastronomica" di divulgazione e promozione dei prodotti attraverso *l'haute cousine*.
Così abbiamo ascoltato – in una raccolta di voci che potrà arricchirsi di testimonianze – alcuni pareri maturati sulla scorta di esperienze dirette, e che pure fanno intravedere un comune orizzonte.

"Far apprezzare quello che si sta assaporando, riuscendo a far capire come è stato realizzato... questo è importante", sintetizza Germano Pontoni, coordinatore dei servizi di cucina all'ospedale Gervasutta di Udine, responsabile del progetto pilota per la cura dell'alimentazione negli ospedali, organizzatore di corsi di cucina, ideatore – insieme a colleghi del calibro di Giorgio Busdon, Giovanni Cossetti, Vinicio Dovier e del pasticcere Roldano Toso – di un progetto dell'AFAC (Associazione Friulana chef Alta Cucina) per valorizzare in chiave innovativa i prodotti tipici facendo conoscere il territorio da cui provengono e la loro trasformazione legata anche all'evoluzione dei tempi. I prodotti più famosi, come il Prosciutto San Daniele o il Montasio, letti anche in chiave di "filiera", possono diventare allora dei fili d'Arianna, per dire – parlando di zampini di maiale e di minestra di fagioli con le cotiche, o di ricotta, siero, caseina, latticello, formaggio latteria – l'importanza della materia prima.

Cuoco tradizionalista, come si definisce, Pontoni travasa il suo amore per quanto è radicata consuetudine alimentare anche in iniziative di ricerca e divulgazione come attesta il recente, bellissimo e succulento libro sull'oca, pubblicato con la Bibliotheca Culinaria. Il futuro della cucina del Friuli-Venezia Giulia per lui sta nel passato: "Nel rispetto delle sue radici" dice. E in modo quasi lapidario riassume il concetto citando "musetto e brovada". Un piatto che gli è caro perché lo fa riandare ai tempi della scuola a Firenze quando furono i suoi maestri a indicarglielo come emblematico della sua terra. Un'identità che non va tradita o mistificata, ma offerta come tale, anche se con i giusti accorgimenti, anche dietetici, perché – sottolinea – "la salute sta anche nel piatto". E ricorda, come annotazione, tanto per capirsi, il gran ritorno, oggi, del burro crudo e della tradizione carnica di chiarificarlo dalla caseina per usarlo come condimento.

Germano Pontoni.

"La gente vuole i piatti che non conosce o quello che ama della tradizione: e allora bisogna che possa sentire in bocca il sapore della sua storia".
Ci sono cose del Friuli, gastronomico che non hanno bisogno di precisazioni. Il prosciutto di San Daniele è inconfondibile. Il suo *talpin*, lo zampino intero, una volta associato alla sottile e morbida fetta nel piatto non si dimentica più.
A parlare è Romeo Sturma, friulano nato a Stoccarda 36 anni fa, una robusta tradizione di cuochi in famiglia (tra zii e cugini sono in otto ad aver scelto questa strada) e una brillante carriera in Italia e all'estero. Dal Siesta di Lignano al Boschetti di Tricesimo, alla Ciga a Milano, a Doubay, agli Stati Uniti, alla Germania, a Monaco di Baviera per la precisione, nel più famoso ristorante italiano dove fra i clienti affezionati c'erano Helmut Kohl, Gunter Sachs, Roger Moore, Boris Becker. "Qui facevo cucina italiana e ovviamente friulana ed ho avuto il massimo delle soddisfazioni".
Poi il rientro in Friuli, la conduzione del Campiello di San Giovanni al Natisone e la costituzione, con il maestro e compagno Vinicio Dovier – per 25 anni vero e proprio guru del Boschetti – della società Vi.Ro.Ca. (che sta per Vinicio e Romeo Catering) specializzata nel preparare banchetti "fuori casa", in occasione di convegni, manifestazioni, matrimoni, feste private.
La sua esperienza – affiancata a quella del gradese Dovier che con il Boschetti ha portato in giro per il mondo la cucina italiana e friulana in mitiche performances in Canada, e Hong Kong, New York, Istanbul, San Francisco – offre certamente un interessante punto di vista.
"Se si mangia una cosa particolare e si ha la possibilità di vederla anche nella sua forma originale è difficile dimenticarla. Come per il San Daniele è anche per il Montasio: quella forma marchiata tutt'intorno è inconfondibile e facile da ricordare, anche se all'estero qualcuno lo chiama *little parmisan*. E così è per le etichette dei vini".
Ma è la cucina friulana nel suo insieme ad essere accolta con interesse all'estero.

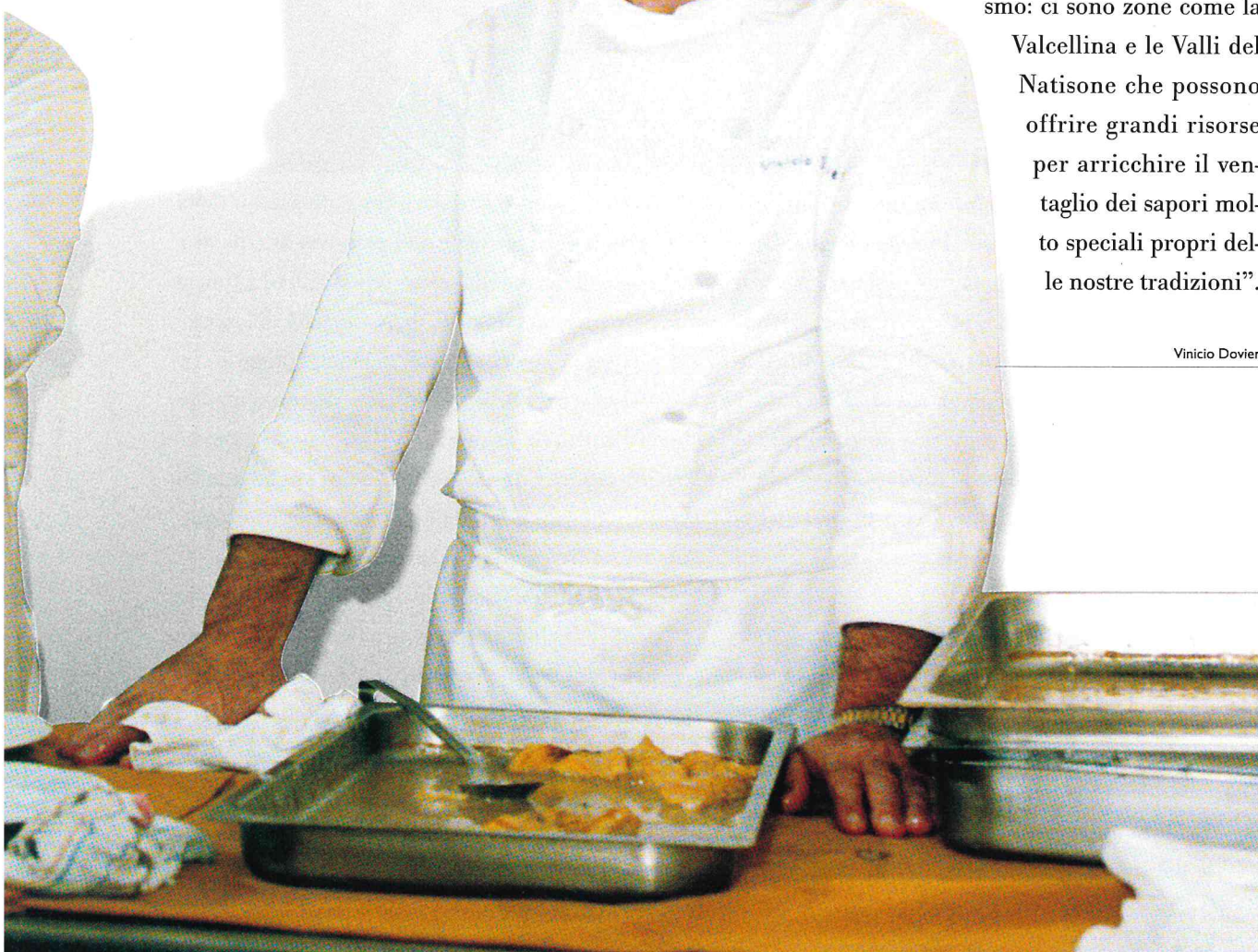
Romeo Sturma

"Ci sono piatti tipici nostrani per cui gli stranieri vanno letteralmente matti. In America, per esempio adorano il frico con le patate. Lo chiedono sempre. In Germania ha sempre funzionato la minestra di fagioli con orzo e con le croste di polenta e il coniglio. In Arabia, dove ho proposto i cjalcions, ho trovato una pietanza praticamente uguale – il samusa – che è però fritto, e l'accoglienza al mio piatto è stata ottima. Ovunque abbia presentato minestre di verdure, tiepide e profumate di basilico, il successo è stato pieno. E sono le stesse cose che mangiavo da bambino".

Per non parlare dell'entusiasmo con il quale è sempre stato accolto il boreto graesano di Vinicio, di anguilla, di rombo, di pesce, oppure il suo sformatino di Montasio, un grande cavallo di battaglia in tutte le manifestazioni.

Dunque, la cucina friulana di oggi va bene anche proiettata nel futuro. Soprattutto perché abbiamo imparato a sottrarre grassi senza impoverire i sapori.

"Se continueremo ad andare incontro a requisiti nutrizionali e di leggerezza, non vedo perché non dovrebbe avere successo. Ma – avverte Sturma – dobbiamo continuare a cercare spunti nel nostro microcosmo: ci sono zone come la Valcellina e le Valli del Natisone che possono offrire grandi risorse per arricchire il ventaglio dei sapori molto speciali propri delle nostre tradizioni".

Vinicio Dovier

Cucina, la nostra, piuttosto estranea al pomodoro, nota comune di gran parte delle altre gastronomie regionali italiane. Un carattere distintivo che si rafforza per il gran uso di erbe aromatiche. Lo sottolinea Giorgio Busdon, che a settembre festeggerà le nozze d'argento con il ristorante dell'Albergo Astoria Italia di Udine. Un sodalizio lungo e vincente, aperto ai contatti con colleghi e clienti di ogni Paese, incontrati sia all'estero, durante le settimane gastronomiche friulane (memorabili gli appuntamenti in Giappone, Malesia, Spagna, Russia), sia nel suo quartier generale di piazza XX Settembre. Istriano di nascita, madre gradese, si è formato alla scuola del Boschetti e del Friuli, due ambienti storici, purtroppo appartenenti al passato.

Nella sua esperienza, a contare – negli approcci con altre culture ed abitudini alimentari – è la caratteristica di cucina casalinga non troppo elaborata. Un aspetto che la fa apprezzare anche fra chi è del mestiere.

Così, certi nostri piatti qui considerati *piccoli*, magari banali, all'estero destano stupore e consensi.

Vale per il frico, morbido e croccante, per i cjalcions, per certe zuppe di verdure. "Ho fatto assaggiare a cuochi giapponesi un frico con patate e mele – assoluta novità per i loro palati – e l'interesse è stato davvero grande", racconta compiaciuto.

E vale pure per il boreto alla gradese, biglietto da visita anche per Busdon, in omaggio alle sue origini marinare: è un piatto medievale che ora si accosta alla polenta di mais, ma un tempo accompagnato da una polentina di farina di ceci. "Semplice è l'aggettivo giusto per dire dei suoi ingredienti, tutti legati all'economia locale, – spiega Busdon – ma l'originalità sta nell'esecuzione, ed è quello che conquista i cuochi di altre tradizioni". Gli chef giapponesi hanno dato grandi soddisfazioni a Busdon. Ne ha avuti diversi "a scuola" all'Astoria, mescolati ad altri allievi cuochi, italiani e stranieri, tutti affascinati dalla essenzialità delle tecniche, dal gran uso di erbe aromatiche e di campo, dal ricco repertorio di zuppe e minestre invidiato da tutti, dalla capacità di lasciare alle pietanze i sapori originali degli ingredienti.

E se nel fare cucina di Busdon, c'è sicuramente anche la cultura di Trieste, con il suo modo particolare di trattare il pesce e con la jota, anche questo maestro guarda a quelle aree del territorio regionale meno frequentate gastronomicamente.

"Lo scrigno dell'antica cultura culinaria è rimasto in Carnia e là dobbiamo ancora cercare, senza trascurare quelle zone in cui si mescolano altre influenze etniche".

Poi, sul piano pratico la sua lezione si sposa con quelle di Pontoni, Sturma, Dovier... : ingredienti più leggeri, sapori originali, materie prime eccellenti, occhio alle tecniche di lavorazione e alle tecnologie a disposizione.

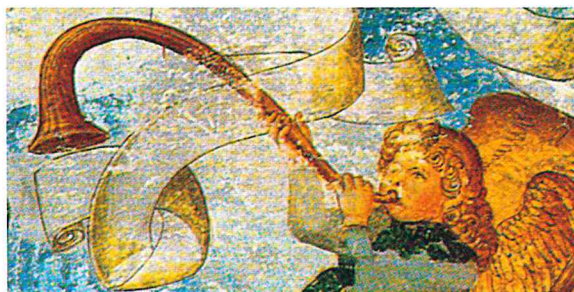
E andremo avanti altri mille anni

Giorgio Busdon

VIAGGIO TRA IL QUATTROCENTO E IL CINQUECENTO NELLE TERRE DEL FRIULI OCCIDENTALE

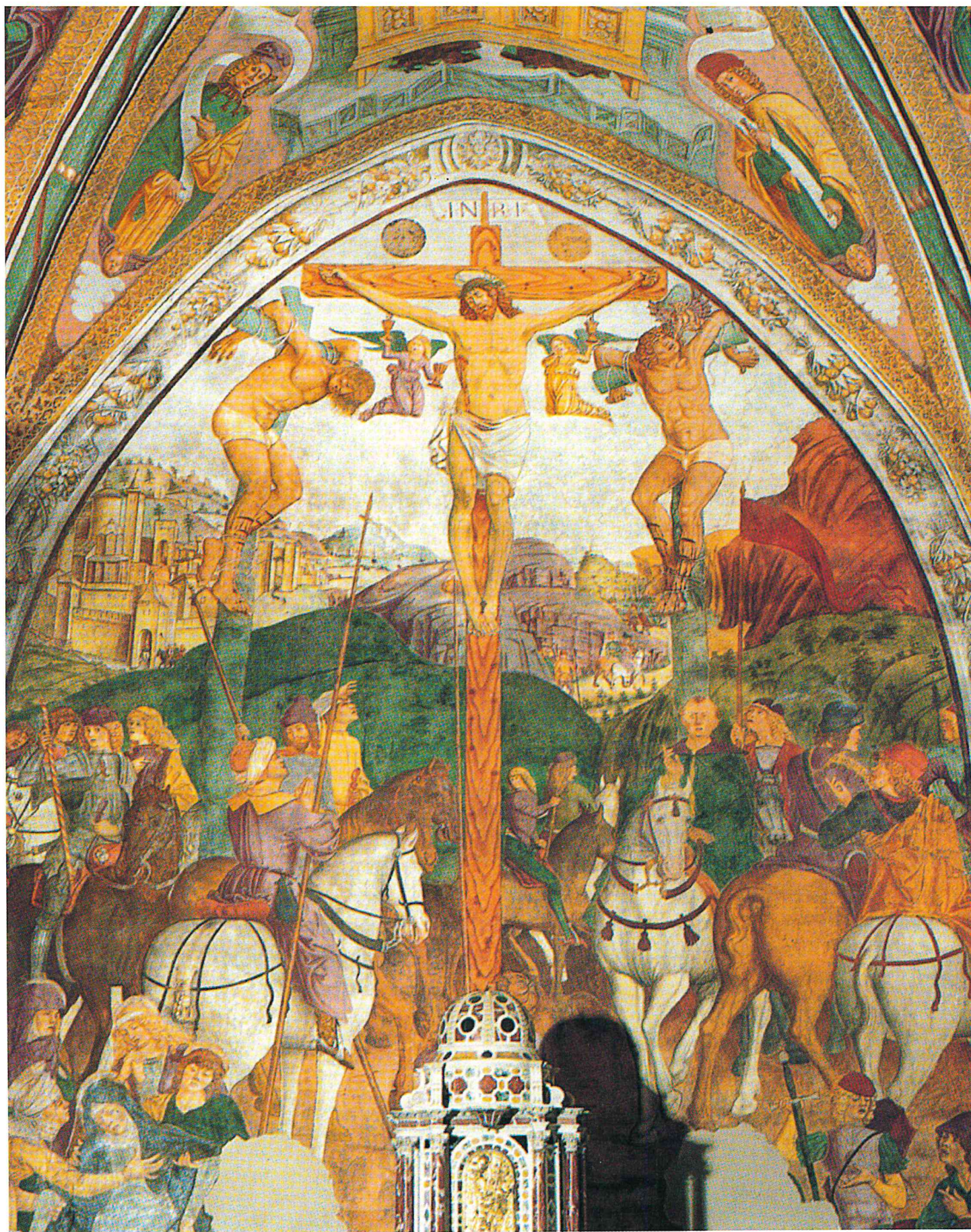
UN ITINERARIO TRA GLI UOMINI

Un mattino d'estate incontrai un Angelo lungo la valle del fiume che segna parte del confine del nostro territorio a occidente. Aveva l'aspetto sobrio di chi pensa e lavora. Portava un abito di lana in grisaglia grigio chiaro e mi ricordava il nonno da giovane e quegli uomini della bassa friulana dalla faccia bruna e dall'espressione dolce e severa che guardavo con rispetto riverente da bambina. Nel cuore s'insinuò all'improvviso una felicità sottile, dimenticata e ritrovata. L'Angelo mi chiese semplicemente come fare per trovare dei punti di riferimento per un itinerario tra gli uomini. Ci si trovava, è utile riferirlo, vicino a uno di quei crocevia che si costruiscono per dare maggiore viabilità al territorio, ma che sovente diventano un momento di scelta obbligata che altrimenti non decideremmo mai di fare. Era uno di quei luoghi che tutto ad un tratto per qualche inspiegabile magica infusione si trasformano in "luoghi della mente". In altri momenti della vita non sarebbe così. Il crocevia, circa a metà della valle del fiume Tagliamento, segnava le direzioni verso il nord e il sud, la parte occidentale e orientale di quel territorio.

***

"Questo mondo in cui viviamo ha bisogno di bellezza artistica
per non oscurarsi nella disperazione.
La bellezza, come la verità, è ciò che mette nel cuore degli uomini la gioia,
è il frutto prezioso che resiste all'usura del tempo,
che unisce le generazioni e le congiunge nell'ammirazione."

(Concilio Vaticano II)

***

Barbeano, Chiesa di S. Antonio. Gianfrancesco da Tolmezzo, *Giudizio universale* (particolare).

Provesano, Chiesa parrocchiale. Gianfrancesco da Tolmezzo, *Crocifissione*.

Un itinerario tra gli uomini, facile a dirsi, ma come fare a spiegarlo a un Angelo e per di più un Angelo che sembrava uno di noi senza esserlo. Perché mai era comparso a quel modo. Credo fosse proprio quel suo aspetto, più che la particolare richiesta a indirizzarmi inconsapevolmente. Sapevo che proprio non lontano dal punto in cui ci si trovava v'erano numerose chiese, interessanti per i loro cicli pittorici, sparse qui e là lungo la direzione del fiume. Nate in tempi remoti, a memoria di una comunità di un evento particolare o quant'altro, forse avrebbero potuto fare al caso. L'incontro con l'Angelo me l'aveva suggerito. Gli angeli, si sa, sono messaggeri di conoscenza e insieme di inusitata, sconosciuta grazia.

Volgemmo verso nord e attraversammo la piana della Richinvelda, soffermandoci un attimo nel punto dove un cippo ricorda ancora il grande Patriarca Bertrando, che tradizione vuole incontrasse proprio qui il suo destino. Ed ecco, a non molta distanza, la Parrocchiale di Provesano con uno dei più affascinanti cicli di storie affrescate. Nella parete di fondo della chiesa nel 1496 Gianfrancesco da Tolmezzo dipinse una grande "Crocifissione". L'impresa, complessa, aveva richiesto al pittore il riferimento a incisori nordici e in particolare allo Schongauer, che già prima di lui aveva affrontato tematiche di così vasto respiro. Ma in quel momento per me l'opera diventava l'indelebile memoria del pianto delle genti friulane in seguito al terribile e doloroso passaggio dei Turchi in Friuli, avvenuto in quegli anni e che dovette lasciare profonde ferite e lacerazioni insanabili nella mente.

Provesano, Chiesa di S. Leonardo. Gianfrancesco da Tolmezzo, *Cattura di Cristo* (particolare).

Usciti da quella visione proseguimmo ancora verso nord ed ecco, poco fuori dal paese di Barbeano, spuntare la chiesetta di Sant'Antonio. Nell'abside al suo interno, Gianfrancesco raccontava con intima freschezza e ingenuità una serie di episodi biblici dalla Natività all'Epifania e schiere di Santi e di Beati, questa volta riconducendo a un tempo familiare e a quei quadri di sapore domestico e spontaneo vissuti e narrati intorno al fuoco dell'infanzia, che allora compresi doveva essere stata la stessa di tanta gente del luogo.

Nulla di sentimentale solo un percorso diverso, attraverso un tempo e uno spazio che mi rincuoravano.

Ci spingemmo ancora più a nord per visitare altre piccole e grandi chiese a Spilimbergo, Baseglia, Vacile, Gaio, Sequals e Lestans, chiese custodi di opere inimmaginate. Poi salimmo a Valeriano e Pinzano, dove il fiume che accompagnava il nostro cammino genera paesaggi di struggente bellezza, tingendo l'ambiente di colori nitidi e tersi da giardino dell'Eden.

A Spilimbergo entrammo in Duomo dove, mentre indicavo i tanti capolavori, mi rapì l'incredibile "La Caduta di San Paolo" delle portelle d'organo, eseguita nel 1524 dal Pordenone. Lo scorcio potente del Pordenone riesce a trasformare l'episodio evangelico in una sensazione vera di folgorante e inattesa illuminazione, scatenando un effetto travolgente e irreversibile.

Giunti a Valeriano nella Chiesa dei Battuti, piccola guardia della valle, ammirammo l'affettuosa Natività del Pordenone. La scena con i pastori, gli angeli e i santi dai toni pacati, emanava invece un'atmosfera di intima tranquillità, fugando ogni paura dell'ignoto. Improvvisamente rassicurata davanti all'espressione di serena maestà della Vergine, mi pareva di sentire con la gente che mai più nemico sarebbe passato per quella valle. E infine a Pinzano, nella Chiesa di San Martino, quella stessa Vergine, nelle vesti di una dolcissima Madonna con Bambino, semplice e salda sul suo trono, dal volto soave, degno della migliore tradizione rinascimentale italiana, tornò a parlarmi di storie di casa e voglia di quella non elusa sicurezza e serenità di terra friulana che si raccontano, per fare sì che il racconto si faccia realtà, mostrando la bontà del tempo e del creato.

Anche qui avevo scoperto cose che erano lì da sempre, ma che io non avevo mai notato prima. Probabilmente era questo che l'Angelo voleva trovare in quel mattino d'estate. Mi volsi per chiederglielo, ma tra i guizzi di luce dorata che giocavano nella penombra della chiesa, non lo vidi più. Comprendevo allora che era stato lui e non io a condurre l'itinerario; un percorso che tante volte avevo fatto per illustrare quanto era stato realizzato da queste parti da artisti e pittori, i cardini per lo studio dell'arte friulana. Questa volta però ero io a imparare a guardare nel profondo di questa terra, appunto tra gli uomini

Sopra: Barbeano, Chiesa di S. Antonio. Gianfrancesco da Tolmezzo, *Il profeta Davide* (particolare).
Sotto: Spilimbergo, Duomo. G. A. Pordenone, *La caduta di Saulo*.

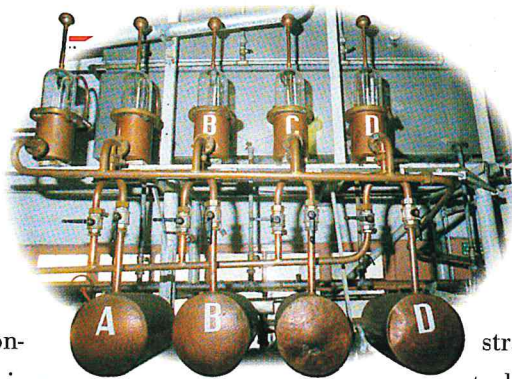
Pinzano al Tagliamento, Valeriano, Chiesa dei Battuti. G. A. Pordenone, *Natività*.

LA DISTILLERIA DOMENIS COMPIE UN SECOLO

CENT'ANNI E SEMBRAN POCHI

Da Domenis si arriva uscendo da Cividale e andando verso Gorizia. A Gagliano, a un tiro di schioppo dalla città del Mittelfest, si abbandona la strada principale e ci si inerpica sulle colline. Le curve, tra i filari di viti, sembrano tracciate proprio per mettere un po' di distanza tra noi e la distilleria. Quasi che una eccessiva esposizione a noi comuni mortali possa rompere l'incantesimo. Tra le vigne, la "cittadella" dei Domenis, come sempre, è in fermento. Come sempre dal 1898, quando in queste colline arrivò Pietro Domenis, origini slave difese ancor oggi con orgoglio dalla famiglia, per iniziare - tra i primi in Friuli - la sua attività di *sgnapin.*

Il pomeriggio è assolato. E c'è un po' di apprensione. Tutto è pronto per la prima spedizione della Secolo, il nuovo distillato creato per festeggiare il centenario dell'azienda: sessanta gradi della migliore tradizione Domenis in fatto di tecniche produttive. Tutto è pronto, compresa la macchina per la ceralacca che sigilla ogni bottiglia trasformandola in un piccolo gioiello. Ma le nuove etichette ancora non arrivano. Tra telefonate e verifiche il tempo scorre. Alla fine, è proprio l'arrivo del furgone con le nuove etichette a sancire il varo definitivo della Secolo. Silvano Domenis, come sempre, guida le operazioni: «oggi - spiega - è facile arrivare a sessanta gradi. La difficoltà sta, a questa gradazione, nel garantire un prodotto dai contenuti armonici.

SEC
OLO
1898
GRAPPA
DOMENIS
SEC
OLO
1898
1998
GRAPPA
DOMENIS
STORICA
NERA
GRAPPA
DOMENIS
STORICA
NERA
GRAPPA
DOMENIS
CIVIDALE DEL FRIULI
STORICA
DOMENIS
GRAPPA

La stessa armonia che mio nonno Pietro, cento anni fa, imprimeva alle sue grappe». Allora distillare voleva dire distillare conto terzi, per le famiglie contadine che portando la vinaccia ai Domenis ottenevano in cambio la grappa. E' dalla parte trattenuta come compenso che i primi distillatori friulani, tra cui i Domenis, iniziarono la prima, limitata, commercializzazione, che quasi sempre non andava oltre le poche osterie dei paesi vicini. Un modello simile a quello delle latterie turnarie, che tanta parte ha avuto nello sviluppo dell'economia rurale friulana.

Oggi si magnificano le virtù dei distretti industriali, invenzione tutta italiana con grappoli di piccole imprese che collaborano tra loro. Nei distretti, spesso, il telefono non serve. Basta attraversare la strada. Un secolo fa, in Friuli, nel modello della distilleria conto terzi un po' dello spirito imprenditoriale che oggi anima il nord-est era già presente. Silvano Domenis, da cultore della storia della grappa friulana ne tratteggia le evoluzioni: «il sistema resse fino al '72, quando, con l'introduzione dell'Iva, la logica dello scambio della vinaccia con la grappa venne meno». Da allora ai contadini viene pagata direttamente la vinaccia. «Già prima della Grande Guerra - spiega Domenis - iniziano i primi timidi approcci alla vera e propria commercializzazione della grappa, che si svilupperà dopo il '18». Ma la grande crescita arriverà dopo la seconda guerra mondiale. Nel '55 i Domenis rivoluzionano il proprio sistema produttivo, introducendo l'alimentazione a vapore delle caldaiette.

A Pietro, fondatore della distilleria, succedono nel frattempo i figli Emilio, Giuseppe e Basilio, quindi i nipoti Silvano e Pietro. Oggi siamo arrivati alla quarta generazione, con Emilio, che si occupa di produzione, Gianni, che segue la parte amministrativa e Cristina, che ha iniziato la sua attività in azienda da laureanda, realizzando la prima tesi italiana dedicata alla analisi sperimentale dei processi di distillazione. Oggi si occupa di qualità e controllo. E la quinta generazione, formata dai piccoli Marco, Nicola e Andrea, che per ora giocano sulla porta della distilleria, domani continuerà la tradizione Domenis. Una tradizione centenaria, che oggi significa una gamma di prodotti ineccepibili. A cominciare dalla già citata Secolo, ottenuta da uve selezionate di Tocai, Merlot, Pinot Grigio, Cabernet, Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso provenienti dai Colli orientali del Friuli. Per proseguire con la Storica. In versione classica, ottenuta da vinacce bianche, e Nera, da vinacce di Merlot, Cabernet e Refosco dal peduncolo rosso. Ma nelle cantine dei Domenis c'è anche la riserva speciale, dedicata agli amatori, con prodotti invecchiati - alcuni hanno quasi trent'anni - di varie gradazioni. Completano la gamma i distillati d'uva, le acquaviti di frutta, i liquori, le grappe monovitigno e le invecchiate.

L'amore per il prodotto è lo stesso del 1898. Lo stesso che permise ai Domenis di continuare a distillare anche dopo la Rotta di Caporetto, quando i dazieri furono portati quasi a forza in distilleria. Bisognava spiombare gli impianti. Aspettando, la vinaccia avrebbe potuto rovinarsi irrimediabilmente. Fu l'insistenza dei Domenis a permettere il buon esito delle operazioni. Anche attraverso vicende come questa si è fatta la storia, è proprio il caso di dire secolare, della grappa friulana

PER IL PREMIO NOÈ A GRADISCA D'ISONZO VA IN SCENA L'EMIGMISTICA

QUEST'ANNO SI FRIULIGRAMMA

Anche quest'anno, per due settimane, Gradisca d'Isonzo è diventata la capitale della vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia. Per la trentaquattresima edizione del premio Noè, infatti, le porte dell'Enoteca Regionale La Serenissima si sono spalancate ai migliori vini regionali. Durante un nutrito programma di iniziative ideate dall'Ersa, dal 29 maggio al 7 giugno enologi, enotecnici, sommeliers ed esperti hanno selezionato i vini friulani - variamente scelti tra bianchi e rossi D.O.C., bianchi e rossi da tavola e/o I.G.T., vini rosati, da dessert o spumanti - che potranno essere degustati e fare bella mostra di sé all'enoteca Serenissima e in occasioni di significative iniziative promozionali.

L'edizione '98 del NOE' ha ospitato, tra gli altri, Luigi Veronelli, autorità universalmente riconosciuta in fatto di vini - e Paolo Bartezzaghi fratello del più famoso Stefano, tra i maggiori esperti italiani in materia di enigmistica. Sabato 30 maggio si è avuta infatti la premiazione del vincitore del concorso FRIULIGRAMMA, concorso nazionale organizzato nell'ambito delle iniziative del 100% FRIULI in collaborazione con la rivista Ex Vinis di Luigi Veronelli, che ha visto centinaia di provetti enigmisti cimentarsi nella creazione di un anagramma delle parole chiavi della gastronomia regionale: Montasio, San Daniele, a scelta la denominazione di una delle zone di produzione D.O.C. e per esteso la parola FRIULI VENEZIA GIULIA.

Noé 98: Degustazioni aperte al pubblico in Sala Bergamas a Gradisca.
Pagina a fianco: La premiazione. Da sinistra: Arturo Rota, membro della Giuria; Bruno Pinat, presidente dell'ERSA; Franco Fabris, sindaco di Gradisca; Luigi Veronelli.

IL VINCITORE DEL PRIMO PREMIO È
TULLIA SALVATERRA - REGGIO CALABRIA
CON L'ANAGRAMMA

L'ITALIA, FIERA: VINI SENZA UGUALI

(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Latisana)

Nelle due parti di cui si compone l'anagramma,
la prima associa al nome Italia una qualità, la fierezza orgogliosa, tipica dei discorsi patriottici.
Nella seconda parte si trova una locuzione perfetta: vini senza uguali.
È stato fatto notare che l'Italia non è ancora del tutto fiera del suo patrimonio vinicolo.
Ebbene questo anagramma patriottico e unitario funzionerà da esortazione
a esserlo compiutamente.

Il premio di 20 milioni di lire in gettoni d'oro è stato vinto dalla Sig.ra Tullia Salvaterra di Reggio Calabria che ha proposto alla giuria un anagramma patriottico ed orgoglioso frutto della rielaborazione delle lettere che compongono le parole Friuli-Venezia Giulia e Latisana: "l'ITALIA FIERA:VINI SENZA UGUALI".

Di seguito, riportiamo i "Friuligrammi" segnalati, con le motivazioni della giuria. Nel corso del Noè 98 si è anche tenuta la presentazione della ricerca sulla percezione del consumatore in Austria e in Germania nei confronti del vino del Friuli-Venezia Giulia curata dall'Università degli Studi di Udine

Segnalati

La segnalazione
"Anagramma conviviale" va a:
E FUI QUI GRAZIE AI VINI, ALLELUIA!
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Aquileia)
Pierangelo Viola - Biella

Il carattere conviviale, associativo e rallegrante del vino è descritto da una frase bella ma non priva di mende (incomincia con una congiunzione). Il qui (che confligge un po' con il fui) può essere preso come una gradevole allusione alla regione del Premio. L'esclamazione finale è usata già da D'Annunzio in accezione laica e anzi scherzosa.

La segnalazione
"Enigmistica classica" va a:
FELICI I TUOI VALLIGIANI, LE ZONE RURALI
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Colli Orientali)
Marcello Corradini - Roma

Il soggetto di partenza è visto nel suo aspetto meramente bucolico e paesaggistico, ma nella sua sintassi l'anagramma risponde ai criteri puristici dell'enigmistica classica: frase nominale, con preminenza di sostantivi articolati e aggettivi pertinenti.

La segnalazione
"Anagramma Nonsense" va a:
LA CULTURA ZEN FRA I VIOLINI E I GIOIELLI
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Colli Orientali)
Isidoro Bressan - Col S.Martino (TV)

Che c'entra lo zen con i violini, questi gioielli e tutti i tre i Colli Orientali, il vino e il Friuli-Venezia Giulia? Probabilmente con una meditazione zen, o con una buona bevuta, la giuria avrebbe anche potuto indovinarlo. Però ha preferito considerare questo anagramma un superbio esempio di nonsense burchiellesco aggiornato con la new age. A parte la stravaganza del senso è tecnicamente un ottimo anagramma.

La segnalazione
"Anagramma Veronelli" va a:
LUIGI VERONELLI: LUI, FACILE NOTIZIA RAI
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Colli Orientali)
Corrado Lapi - Milano

Fra i tanti anagrammi che hanno alluso a Veronelli questo si è segnalato per la presenza di nome e cognome, e per il carattere paradossale dell'affermazione, visto il rapporto non idilliaco fra Luigi Veronelli e l'Ente in questione.

La segnalazione
"Promozione Turistica" va a:
VAI IN FERIE LÌ: LÌ A ZONZO, SÙ, GIÙ...
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Isonzo)
Carla Maria Morisi - Codogno Lodi

Un anagramma sintatticamente molto frammentato, ma così efficace nell'invito a gironzolare da sembrare uno slogan per promuovere il turismo nelle zone anagrammate.

La segnalazione
"Anagramma Spleen" va a:
IL SILENZIO FUGA VIA TENUI AMORI
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Isonzo)
Giancarlo Proletti - Orte (VT)

L'immagine tristissima, e peraltro assai vera, di un amore che finisce di svaporare nel silenzio reciproco ha convinto la giuria a istituire la melanconica categoria dell'"Anagramma Spleen". La frase è sintatticamente molto fluida e nella coppia *"fuga via"* trova più un rafforzativo che una ridondanza.

La segnalazione
"Società Civile" va a:
INFINE VUOLE ORMAI LA GIUSTIZIA
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Montasio)
Silvana Tolomei - Roma

La frase non ha particolare pertinenza con il soggetto di partenza ma esprime un condivisibile concetto etico, perentorio nel *vuole*, impaziente nell'*infine* e *ormai*. Un altro concorrente ha mandato un anagramma analogo, ma con le parole combinate in una frase mento convicente.

La segnalazione
"Dègoûter sur l'herbe" va a:
LÀ AL FIUME GUSTERAI VINI IN OZIO
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e Montasio)
Letizia Giustolisi - Trieste

La scena della degustazione in riva al fiume è parsa attraente e pittoresca. Introduce inoltre un *gusterai* apprezzabile sia nel senso enologico che per tecnica anagrammatica.

La segnalazione
"Matrimonio d'amore" va a:
FA VINI E SUINI: È UN'ALLEGRA DELIZIA
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e San Daniele)
Carmelo Filocamo - Locri (RC)

Delizia è parola italiana che significa nient'altro che "intenso piacere fisico o spirituale". Assieme alla qualificazione di *allegra* l'anagramma descrive il risultato di un abbinamento che, con metafora veronelliana, si definisce "matrimonio d'amore" come quello fra i due prodotti di San Daniele: vino e carni suine.

La segnalazione
"Ciclone" va a:
GIULIA, VIENI A DANZARE SUL FIENILE
(anagramma delle parole Friuli-Venezia Giulia e San Daniele)
Ida Boselli - Bergamo

È la frase sintatticamente migliore del concorso, che apre immaginabili scenari agresti e festosi. L'anagramma viene segnalato malgrado la ripetizione del nome *Giulia*, errore tecnico assai grave che in una frase meno bella sarebbe risultato fatale. Fra l'altro a questo errore si poteva ovviare anagrammando *Giulia* e trovando un altro nome di donna: *Luigia*. In questo caso però i giurati e i loro consulenti di ambo i sessi hanno unanimamente decretato che la frase *"Luigia, vieni a danzare sul fienile"* avrebbe perso molta della sua carica maliziosa.

Apprezzati anche all'estero

AL NOÈ 98 ANCHE LA RICERCA DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE SUI VINI IN AUSTRIA E GERMANIA

Un'irresistibile voglia di festeggiare? Le occasioni possono essere tante: feste comandate, compleanni, successi personali. In questi casi, ci si concede il meglio. In Italia, ma anche in Germania. A Monaco, a Berlino o a Stoccarda, se l'evento è importante, la bottiglia che si stappa è d'importazione. In questi casi l'attenzione è alla qualità, con il prezzo, pur importante, in secondo piano. Se si vuole esportare, quindi, la competizione la fanno i migliori. Per i consumi quotidiani, e quando le aspettative sono minori, tanto vale rifornirsi dai produttori locali. Quasi sempre, il ragionamento del consumatore tedesco e austriaco è questo. E' una indicazione precisa per chi vuole esportare: lo spazio si può trovare soprattutto nelle fasce alte di mercato, vendendo il vino, ma soprattutto l'identità di un territorio, assieme agli altri prodotti tipici. Un pacchetto integrato, il cui territorio di origine deve essere associato a valori forti: bellezza, rispetto dell'ambiente, storia, cultura. Valori che in Friuli - Venezia Giulia sono di casa da sempre, ma che dovranno essere comunicati ancor più efficacemente nel mercati tedeschi e austriaci, prioritari rispettivamente in termini quantitativi e di vicinanza geografica.

E' questa la principale indicazione emersa dalla ricerca sul posizionamento del vino del Friuli - Venezia Giulia in Austria e Germania, curata dal professor Mario Gregori dell'Università di Udine, e dalle dottoresse Marta Colautti e Isabella Spagnolo. La ricerca è stata presentata a Gradisca d'Isonzo nell'ambito della manifestazione Noè '98, rassegna annuale di promozione del vino del Friuli - Venezia Giulia, svoltasi all'Enoteca regionale Serenissima.

Attraverso un questionario, sono stati intervistati ristoratori, importatori, venditori e distributori di vino tedeschi, e negozi specializzati in specialità gastronomiche, oltre che operatori della grande distribuzione, in Austria.

Il mercato austriaco, interessante soprattutto per la vicinanza geografica, si colloca comunque in una posizione di tutto rispetto relativamente ai consumi procapite: al settimo posto nel mondo con trenta litri l'anno. Al mercato austriaco è destinato il 4% del vino esportato dal Friuli - Venezia Giulia, ma interessante è anche l'interscambio "invisibile" dei tanti enoturisti che acquistano direttamente nelle cantine nelle zone di produzione della nostra terra. Negli ultimi anni gli operatori registrano un aumento nei consumi di vino di qualità. Dall'Italia proviene il 58% del vino importato, mentre il secondo mercato di approvvigionamento è quello francese, con una quota del 25%.

In termini quantitativi, è però la Germania il mercato più significativo: è lì, infatti, che finisce il 51% del vino esportato dal Friuli-Venezia Giulia. Gli spazi possibili sono noti: distribuzione organizzata e ristorazione, da affrontare con specifiche azioni di marketing. Gli spazi per crescere, secondo la ricerca ci sono. Andranno affrontati giocando molto in attacco e poco in difesa, anche perché il vantaggio competitivo principale di paesi emergenti come Cile e Australia, che si stanno affacciando significativamente anche sul mercato tedesco, si gioca quasi sempre sul fronte del prezzo. E' necessario rilanciare, quindi, puntando tutto su una identità territoriale forte. E da questo punto di vista, conclude la ricerca, i punti di forza da sviluppare già esistono. Il vino friulano sui mercati tedeschi e austriaci è infatti percepito con buon rapporto qualità/prezzo, può godere della buona immagine della regione ed è facilmente abbinabile a piatti e prodotti agroalimentari friulani. Anche la buona dotazione di gamma in termini di vini rossi e bianchi di livello rappresenta un ulteriore punto di forza comunicabile sui mercati esteri. Tutti vantaggi spendibili per vincere una battaglia sempre più dura non solo sui mercati dell'Europa centrale ma in tutto il mondo. Una battaglia a cui il Friuli-Venezia Giulia non può rinunciare. Il rischio, infatti, potrebbe essere quello della marginalità e del declino. Un rischio che nessuno, da queste parti, vuole correre. M.P.

Da sinistra: prof. Gregori dell'Università di Udine; Bruno Pinat, presidente dell'Ersa, Fanco Fabris, Sindaco di Gradisca

Diario

16 - 20 aprile
Verona
VINITALY

Il Vinitaly di Verona, ancora una volta, non ha tradito le attese. Le cinque intensissime giornate dedicate alla vitivinicoltura internazionale hanno superato tutte le aspettative, riconfermando Verona capitale mondiale del vino di qualità. I 3.700 metri quadrati di stand allestito dall'Ersa, che ospitava oltre centocinquanta aziende vitivinicole friulane, hanno raccolto l'attenzione di operatori provenienti da tutto il mondo. Per la precisione oltre 95mila visitatori, di cui oltre 12mila stranieri, cresciuti quest'anno del 33%. Dati che da soli dimostrano l'importanza dell'appuntamento, considerato anche dai produttori vitivinicoli del Friuli-Venezia Giulia il più significativo dell'intera annata dal punto di vista promozionale.

Le cinque giornate si sono aperte con il Galà di proclamazione dei vincitori della 6ª edizione del Concorso Enologico Internazionale - al quale hanno partecipato circa 1.500 vini da 22 Paesi ed ha visto vincere, per la prima volta, il prestigioso Premio "Gran Vinitaly 1998 da un produttore estero, la "E. & J. Gallo Winery" di Modesto (California) - di quelli della 3ª edizione dell'International Packaging Competition e dell'edizione 1998 del Premio "Comunicator of the Year", promosso dalla Fiera insieme all'International Wine and Spirit Competition (IWSC) e assegnato, come annunciato da Robert Mondavi, allo scrittore Hugh Johnson.

Ma sono state anche giornate cadenzate da intense trattative di affari e dal succedersi di impegni convegnistici, nel corso dei quali sono stati trattati temi di grandissima attualità, quale quello promosso dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri/Dipartimento per il Turismo, sul nascente fenomeno del turismo enologico, quello relativo all'affermarsi dei futures sul vino, evento finanziario che ha portato alla nascita dell'Istituto Nazionale per i Futures del Vino (IFV), il Seminario tecnico Masi ed il convegno promosso dall'Associazione Donne del Vino, nell'ambito delle iniziative programmate per il decennale dell'Associazione, sugli atteggiamenti e le decisioni delle donne, in quanto responsabili d'acquisto, verso il vino. Molto positivi i riscontri anche per il Sol, il salone dedicato all'olio d'oliva e per Vigneto & Cantina e Uliveto & Frantoio, la parallela iniziativa di Vicenza dedicata alle tecnologie per la cantina e il frantoio.

24 maggio
Friuli-Venezia Giulia
CANTINE APERTE

Oltre 100mila visitatori in Friuli-Venezia Giulia. Oltre 1 milione a livello nazionale. Questi i numeri di Cantine Aperte 98, svoltasi domenica 24 maggio dall'alba al tramonto. Quest'anno, per la prima volta, alla scoperta delle cantine si è affiancato lo spirito umanitario.

Nel corso della manifestazione, infatti, sono state raccolte offerte a favore dell'Associazione Italiana per la ricerca sul cancro. Un gemellaggio tra una manifestazione di successo ed il mondo del no profit accolto con favore dalla 75 cantine che in Friuli-Venezia Giulia hanno aderito alla iniziativa. Un'altra affermazione importante per il Movimento del Turismo del Vino che, nato nel 93, rappresenta ormai un punto di riferimento stabile in quel mondo a cavallo tra la promozione vitivinicola e la promozione del turismo di qualità. L'obiettivo da raggiungere è infatti l'enoturista, fotografato anche da una ricerca dell'Università Bocconi di Milano. Secondo i ricercatori, l'enoturista tipico - spesso straniero, molto spesso tedesco - è maschio, ha un'età che va dai 26 ai 45 anni, ha una buona posizione economica e professionale, ama acquistare vino e prodotti alimentari tipici direttamente in azienda e preferisce la visita ad un territorio dove può trovare arte, natura, vino e buona cucina. Un business stimato in 3mila miliardi all'anno, con ottime potenzialità di crescita.

3 al 5 luglio
Cividale
CI VIN TAS '98 raddoppia

Grande successo a Cividale per CI VIN TAS '98, la 64° Rassegna vini D.O.C. del Friuli V.G. che dal 3 al 5 luglio ha animato vie e piazze della suggestiva cittadina sul Natisone con oltre quattromila visitatori, più del doppio rispetto alla passata edizione. Una tangibile testimonianza dei numerosi estimatori del settore primario, e in particolare della vitivinicoltura abbinata all'enogastronomia, attorno al quale ruotano cultura, civiltà, tradizioni, ambiente e turismo. E proprio con l'intento di promuovere e valorizzare adeguatamente queste risorse importanti per l'economia friulana di cui i vini DOC dei Colli Orientali costituiscono un testimonial di qualità, il Comitato organizzatore CI VIN TAS quest'anno ha arricchito notevolmente il suo "mosaico" di proposte, abbinando all'ormai famoso V° TEST DI PREFERENZA DEI VINI TIPICI FRIULANI (WINE TESTING), curato dal prof. Roberto Grandinetti dell'Università di Udine, le degustazioni guidate dall'Associazione Italiana dei Sommeliers, gli apprezzatissimi "Inviti a pranzo nelle Valli del Natisone", numerosi incontri e dibattiti, da quello sull'olio di oliva, moderato da Maria Pia Bonessi, a quello sull'"Evoluzione del gusto", coordinato dal dottor Walter Filipputti e poi ancora "Osterie, buon vino e civiltà", curato dal Comitato Friulano Difesa Osterie con lo stesso presidente, Enzo Driussi e il dott. Vanni Tavagnacco, dell'ERSA, e la presentazione della "catena della vinificazione" dell'I.T.A. Infine, per il centenario delle Distillerie Dominis di Gagliano numerosi esperti del settore di livello nazionale hanno preso parte all'incontro dibattito sul tema: "Il fascino degli alambicchi e delle acqueviti".
Il tutto "condito" da numerosi concerti e spettacoli di musica e folclore friulano, come il Duo Squalizza, ma anche slovacco, con il gruppo Comenius di Bratislava e scozzese con l'applauditissima Pressgang.
E i primi bilanci fanno capire che la formula è quella giusta e che la collaborazione tra Comitato promotore di CI VIN TAS e il Comune, con il contributo di Regione, Provincia, Banca Popolare di Cividale e la partecipazione di numerose associazioni, consorzi e privati produttori (tra cui le Distillerie Domenis, l'I.T.A., l'Associazione Italiana Sommeliers, il Consorzio dei vini DOC dei Colli Orientali, il Comitato per la Difesa delle Osterie, il Consorzio gubane, Friultrota e altri) assicura notevoli prospettive anche per il futuro. Sono state, infatti, oltre 2000 le persone che hanno preso parte al IV° Test di Preferenza dei vini DOC del Friuli V.G. per un totale di circa 6000 schede compilate (tre i vini assaggiati) e oltre 4000 i visitatori che fino a notte fonda hanno animato le vie e piazze della cittadina longobarda affollando gli stand dei prodotti tipici locali, vini, grappe, gubane, dei manufatti artigianali, insieme alle apprezzatissime proposte enogastronomiche e turistiche, rispettivamente, dell'Associazione "Invito a pranzo nelle valli del Natisone" e del "Gruppo coordinato delle Guide Turistiche del Friuli-Venezia Giulia".
La manifestazione era stata inaugurata dal sindaco, Giuseppe Pascolini, insieme al granduca dei vini DOC del Friuli Venezia Giulia, Emilio Del Gobbo e ai presidenti dell'ERSA, Bruno Pinat e del Comitato promotore di CI VIN TAS, Stefano Paussa. Nell'occasione il granduca Emilio I° aveva lanciato parole forti contro "i capricci di qualche parlamentare" ideatore delle famose etichette "Nuoce alla salute", sostenendo piuttosto la necessità di valorizzare adeguatamente il settore primario che ha definito "vero gioiello dell'economia regionale", contro il rischio di "diventare emigranti in patria" e per assicurare un futuro alle "nuove generazioni". Del Gobbo ha quindi salutato con favore iniziative che, come questa, insegnano alla gente a "bere di qualità". Il presidente dell'ERSA, Pinat, a sua volta, ha evidenziato il positivo approccio globale che caratterizza la formula di CI VIN TAS e che mira a promuovere insieme all'agricoltura, anche il turismo, l'artigianato, l'ambiente e la cultura di quest'area. Una strategia quindi molto vicina a quella del "vigneto Friuli" che riguarda l'intera Regione.

Tiziana Del Fabbro

Da destra:
il presidente del comitato CIVINTAS, Stefano Paussa e il Sindaco di Cividale, Giuseppe Pascolini

TRA NAVI, VIP E GRANDI VINI ...

Grandi eventi nella Venezia-Giulia

Diario

Sono stati diversi, in questi ultimi mesi, gli eventi che nelle province di Trieste e Gorizia hanno interessato, anche indirettamente, il mondo dell'agroalimentare. Alcuni di essi meritano sicuramente la nostra riflessione. Esistono infatti occasioni in cui i nostri prodotti agroalimentari fanno bella mostra, divenendo volano per l'intera produzione territoriale.
Prima manifestazione fra tutte, è il caso di ricordare, il varo della nave da crociera più grande e lussuosa del mondo: la Grand Princess dell'armatore inglese P&O. La consegna è avvenuta con tutti i fasti che ne conseguono nei cantieri navali della Fincantieri di Monfalcone. Perché mai ricordarlo? In quanto a fine inaugurazione, nel ricco menù proposto ai Vip presenti, non mancavano i vini: dal Pinot bianco al Sauvignon, dal Cabernet al Moscato, tutti strettamente di produzione friulana.

Altro contesto. A Trieste, ad aprile, si è svolto il 21° Congresso Nazionale dei Cuochi Professionisti, sotto il patrocinio, fra gli altri, dell'ERSA. L'Associazione annovera ben 16.000 cuochi. La delegazione regionale è presieduta dall'impareggiabile Adriano Tassi. La presenza degli oltre 500 cuochi, provenienti da ogni dove, è stata di occasione per presentare, e far conoscere, i tipici prodotti del Friuli-Venezia Giulia. In particolare, presso il Centro congressi della stazione marittima di Trieste, i cuochi hanno partecipato ad una degustazione guidata (wine tasting) dei vini dei nostri otto Consorzi DOC, organizzata in collaborazione con i sommelier AIS dell'Alpe Adria, mentre il giorno precedente, nel corso della serata di gala, la collaborazione era offerta dalla delegazione del Friuli-Venezia Giulia delle "Donne del vino".

Sempre in maggio si è svolto un seminario sui formaggi, organizzato dalla FIPE di Trieste, sotto l'attenta supervisione del sommelier Adriano Bellini e grazie alla squisita (è proprio il caso di dirlo) disponibilità della signora Rita Mazzillo, docente dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio e di Stefania Bentani. Le intensive giornate di studio hanno visto alternarsi una serie di formaggi (e vini) dalle caratteristiche più diverse, con assaggi combinati ai relativi vini in abbinamento. L'iniziativa ha coinvolto operatori del settore, principalmente cuochi e ristoratori, oltre a sommelier. Nella documentata esposizione dell'ampio settore caseario, la docente si è intrattenuta sugli abbinamenti che, per i formaggi, non sono sempre di facile realizzazione. "Esistono però – ha sottolineato la Mazzillo – precise regole da seguire affinché l'equilibrio complessivo tra formaggio e vino risulti armonico al palato. Per cui negli assaggi, si inizierà con uno fresco ed a pasta molle con sapore delicato, ai quali si addice un vino bianco leggero, per proseguire con formaggi via via più saporiti, accostandoli a vini sempre più intensi e robusti. È comunque preferibile abbinare vini e formaggi della stessa zona di produzione". Nel caso del Friuli-Venezia Giulia, potremo tranquillamente dire che andiamo veramente a nozze. Un prodotto DOC delle nostre zone, il Montasio, è un formaggio a pasta dura o semidura, con un sapore da dolce a delicato fino a giungere a gusti più marcati a seconda della stagionatura, che abitualmente è di media durata. Questo formaggio preferisce anche un vino rosso purché giovane, con un bouquet fruttato-floreale, morbido, fresco e leggermente tannico".

In alto la Grand Princess (P&O Princess Cruises) Photo: Lucio Zugna. *Cortesia Fincantieri*

Ma anche i privati, e non solo le associazioni, si muovono positivamente per diffondere la cultura e i prodotti della nostra Regione verso un pubblico sempre più vasto. In questo caso l'iniziativa si è svolta in provincia di Udine, a Povoletto, ma la voglio ricordare in questo contesto come evento a valenza anche locale. Stiamo parlando del "Premio Bepi Tosolini" per la "Qualità della vita". Il Premio è stato promosso da Giovanni e Paolo Tosolini, in memoria del padre scomparso nel 1991. Obiettivo è quello di concedere un riconoscimento a coloro che, sotto varie forme, contribuiscono a rendere più "vivibile" la nostra esistenza. I premi in questa quarta edizione sono stati assegnati al professore modenese Luigi Di Bella e alla triestina Donata Irneri Hauser. Se del primo premiato sono stati scritti fiumi di articoli, della seconda è il caso di menzionare l'impegno profuso in diverse forme di volontariato, in particolare quale presidente del Comitato regionale dell'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. Fra gli altri riconoscimenti a personaggi legati in qualche modo al settore agroalimentare, ricordiamo Carlo Petrini, presidente di Arcigola Slow-Food, Paola Ricas, direttore de La Cucina Italiana, Paolo Alberto Schieppati, direttore di BAR Giornale, il triestino Pino Khail, ideatore e direttore di Civiltà del Bere, e altri ancora.

Gianni Pistrini

Appuntamenti

21 24 agosto
San Daniele
ARIA DI FESTA

Come riportato dettagliatamente nel dossier all'interno di questo numero della rivista, il tradizionale appuntamento di fine agosto con il prosciutto di San Daniele è ormai una tappa obbligata per i buongustai italiani ed europei. Aria di Festa - in programma dal 21 al 24 agosto nel centro della città collinare, e nei prosciuttifici che fanno da corona alla cittadina friulana - riesce edizione dopo edizione ad attrarre un sempre maggior numero di turisti stranieri, con tedeschi e austriaci in prima linea. Per gli stranieri, ma anche per gli italiani, Aria di festa rappresenta infatti una occasione irripetibile per passare un week-end a contatto con le bellezze di una delle zone più ricche di fascino dell'Italia nord-orientale, e di conoscere in maniera approfondita uno dei prodotti bandiera del made in Italy.

8 11 ottobre
Udine
FRIULI DOC

Dopo Tiepolo e Napoleone quest'anno sarà la volta del '48. La quarta edizione di Friuli Doc, in programma a Udine dall'8 all'11 ottobre, e come sempre dedicata al meglio di arte, cultura e prodotti del Friuli, si svolgerà all'insegna del periodo che sconvolse la geografia politica europea.
I 150 anni dal '48 saranno l'occasione per riscoprire quel periodo storico, nel costume, nell'arte, nell'economia e, in questa occasione - come di consueto per Friuli Doc - nelle tradizioni culinarie. I moti che sconvolsero tutta l'Europa durante la più grande rivoluzione del secolo accompagneranno così un'invasione più pacifica: quella di migliaia e migliaia di turisti e di appassionati che si danno ogni anno appuntamento nel centro storico udinese alla scoperta delle migliori tradizioni friulane.

11 ottobre
Trieste
BARCOLANA

Sta alla vela come New York alla maratona. È la Barcolana, regata autunnale che dal '69 si disputa a metà ottobre - quest'anno è in programma domenica 11 - nel golfo di Trieste.
Centinaia di imbarcazioni - nelle ultime edizioni erano circa 1.500 - battagliano nel tracciato trapezoidale di 15 miglia marine.
E gli spettatori, decine di migliaia, si danno appuntamento sugli scogli o sulle alture della città, per uno spettacolo mozzafiato le cui immagini rimbalzano in tutto il mondo. È un appuntamento che ormai ha oltrepassato i confini dello sport, per diventare fenomeno di costume.
Da quest'anno agli sforzi della Società Velica di Barcola e Grignano - organizzatrice della manifestazione - si unità anche l'Ersa, sponsor accanto ad altri enti e privati, di un evento che porterà nel mondo - per mezzo di immagini e resoconti giornalistici - non solo i valori dello sport, ma anche quelli della tradizione e della qualità, di casa in Friuli-Venezia Giulia.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli-Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli